

3271

DALARNA

=====

Äppelbo

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

30/6 1931

Sporre, E.H., 1931

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

77 bl.4:o, 1 teckn.

3271

L.L.  
Exc. av S.Björklund

Svar å Landsmålsarkivets frågelista 16. Dalarna.

1.

Äppelbo.

Ordet "baka", användes i ortens mål endast i fråga E. Sporre.  
om tiureddning av bröd och braten bäkö. När Ink. 1/7 1931,  
man ger uttrycket för och stäljer på bakning av  
olika sorters bröd, säger man t. ex. bake mjukt brö  
= baka mjukt bröd, bake skat brö = baka hårt bröd,  
eller spisbröd. Ordet "baka" användes icke i sådana  
fall där det ej gäller tiureddning av något ät-  
bart: sålunda icke i som t. ex. kolven baka ihop  
sig, murbruket baka ihop sig e. t. c. När ordet  
baka användes om brödbakning, åsyftar detta  
hela arbetet med brödets tiureddning, alltså  
såväl att knäda degen och forma degstyckena  
eller brötdämnena som att grädda. Verbet baka, kan  
icke användas i sådana fall som lät smeten  
stå i ugnen och baka. De substantiv, som i ortens  
mål användas för att beteckna arbetet

Bakb.  
skarp a.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre, 1931, ÄPPELBO  
DAL.

Fgl. 16

att baka, äro: bäkö, bakning, bak. Dessa ord  
 användas även för att beteckna en kvantitet  
 bröd, den kvantitet som framställes på en  
 gång. De tider, då man utförde stora bak  
 voro hundraårligen hösten och våren. De  
 största bakken gjordes i regel på hösten, bäkö  
för vintern, (bäkö så vi a brö yo vintern, bäkö  
ss vi a brö yo sommaren) Mellan dessa tider,  
höst och vår, gjorde man mindre bak som  
 t. ex. till slättern och till jul, bäkö till slättern,  
bäkö till jul). Ordet årsbröd har icke före-  
 kommit, då så stora bak som för hela året  
 heller icke förekommit. Olikheterna mellan  
 bakken vid olika årtider, bestodo väl mest däri,  
 att de största bakken gjordes på hösten, då man  
 bakade både spisbröd och tunnbröd. De olika  
 brödarterna beskrivas vid besvarandet av kap.  
 IX i det följande. När man kände lukten av

Bröden  
 över  
 Bröden till  
 prep.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre 1931. APPELBO  
 DAL.

bakning i gårdarna sade man t.ex. hä loft  
bakurök boly galom, Beträffande antalet  
 dagar man bakade för varje gång kunde detta  
 variera mellan 1-3 dagar, olika i olika gårdar.  
 beroende på olika kvantitet brödoäd eller mjöl  
 man hade att tillgå. De gemensamma benäm-  
 ningarna på de personer som bakade voro: baku-  
tjäring (sing.), bakutjäringar (plur.), bageska (sing.),  
bageskor (plur.). Karlarna brukade (dock icke  
 allmänt) deltaga i arbetet med bakningen, och  
 var det huvudsakligast gräddningen som de ut-  
 förde. Detta, att karlarna deltagit bakningsarbetet,  
 har dock icke förekommit i senare tid.

Men att karlarna deltagit i förberedelsearbetet, som  
 t.ex. att iordningställa den särskilda ved som  
 skulle användas samt mjöl och bektrig e.t.c.  
 har förekommit i såväl äldre som senare  
 tid. Kvinnor, som helt hade sitt uppehälle av

Ordbok:  
Rök m.

Ordbok:  
bak-koring

att baka, ha icke funnits, men det har dock varit vanligt, att några särskilda som skaffat sig större färdighet i bakning än kvinnorna i allmänhet, antitats mycket vid de större baken i gårdarna, och en del av dessa ha kunnat få hålla på med bakning hela hösten, till kvinnor reste till annan socken eller annat landskap för att baka, har förekommit, men dock icke i något större antal. De första ykesbagarna kommo till socknen på 1880-talet. De brödarter, som köptes av dessa voro först mest kaffebröt, och senare även vanligt limpbröt.

II. Minnen av seden, att Gud namn brukat tilläggas i slutet av en mening, vari ordet "bröt" nämnts, finnes icke. Ordet "gudslän" gusslän, användes om bröt i allmänhet, Ävenså kallade man all spannmål med samma namn. När man om hösten skördade säden (dessa gäller alla sädeslag) och denna

Ordb.:  
guds-län

innerhåll god kämma, kunde man säga t. ex.  
hå väl då full bra gudslov e är = det blir då  
 väl bra gudslov i år. Ej heller finnas minnen  
 av att det ansåts som synd att äta fint bröd till  
 vardags, men har dock ej ansåts passande. Att bröd-  
 biten kysstes under uttalande av orden "Gud förlåt!"  
 - "Gud signe!" eller liknande har icke kunnat utforsk-  
 -as, men att det varit synd att behandla brödet  
 vårdslöst, som att kasta det samma ifrån sig hur  
 som helst eller trampa på det har varit en all-  
 män mening, och uttryckts ungefär så: hå e  
synd tå för si så må brööv = det är synd att  
 göra så där med brödet. Att lägga brödet ifrån  
 sig så, att undersidan kom upp, fiske icke före-  
 komma. Begreppet dagligt bröd uttrycktes sålunda:  
brö för dagen = bröd för dagen. Uttryck finnas  
 som: Gudslov att vi a bröföa = Gud ske lov, att  
 vi ha bröfödan. Ordet brödlösa (brölösä) finns

Brödb.,  
bröd

ickes i annan betydelse än i brist på bröd. Uttrycket  
 "bättre brödlös än rådlös", finnes, ävenså "små smulor  
 är också bröd". | När man kallar fast någon på  
 skämt och frågar: "Var har du makten", svarar den  
 andre: i grötfatet (ti grötfa). | Svaret har nog  
 sin härledning från den här i orten allmänt  
 rådande uppfattningen, att man blir stark om  
 man äter mycket gröt. Ordet makten har icke  
 använts. Begreppet levebröd (levebrö), uttrycks  
 sålunda: tjän säu brö = tjäna sitt bröd, hä c tå  
ta bröä boly monnan ä om ara = det är att  
 ta brödet ur munnen på den andre, den ens  
 dövt är den andres bröd, har också mycket an-  
 vänts, men detta har då ofta uttryckts på rikes-  
 språket. Uttrycket, vara i någons bröd har icke  
 använts, men däremot har ett annat använts, som  
 kanske har motsvarighet till det förra, nämligen:  
a an ti matan = ha honom i maten,

Ordb.:  
makt f.

Ordb.:  
prop.

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
 E. H. Sporre 1931. APPELBO  
 DAL.  
 Fgl. 16

och har använts om t. ex. någon haft lejt arbets-  
kraft, och den lejde erhållit maten i gården där  
han arbetat, vilket även varit mycket vanligt.

Ette uttrycke som detta har använts mycket:

han a många bröknäpparär = han har många  
i sitt hushåll. Uttrycket, jät brö s = ät bröt och  
så, har allmänt använts. Ät äta bröt utan sovel  
suggäl, kallas ät möl bröä, Ävenså har an-  
vänts uttrycket: jät dubbla suggäl = äta dubbel  
sovel, när någon t. ex. lagt smör på osten, men  
icke när osten lades på smörgåsen, ty det var  
det vanliga. Allmänt namn på, aut som är bakat till  
bröt är: bröföa = bröfötan. Arden bröbit, brö-  
smulur, brösjiva, brögryn, bullsjiva, bullgryn.  
ha använts. Ette stort stycke bröt kallas: en stopen  
bröbit. Brötkakerna ha vanligtvis delats i halvor  
eller också i fjärdedelar, och har man då kallat  
de olika delarna för: en halvoen bullä, en fjärm-

} Ordb.  
brö-  
knäppare

l 3

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
E. H. Sporre 1931 ÄPPELBO  
DAL.



dells bullä. En brödskiva kallas: e brösjiva, e  
bullsjiva, e limpsjiva. Första och sista skivan  
kallas sant, och används detta uttryck mest

Ordb.: sant

ifråga om skivor av limpa, t. ex. limpsant.

Första och sista skivan benämnas med samma  
uttryck. En brödkant kallas brödkant. Med en brö-  
knall menas, en bit av en mjukt brödkaka som  
kärnat, och heter bröknallä. Nybakat bröd  
heter nybakö brö, fäskt brö. Bröd, som skall  
torkas, men ännu är mjukt nog för att kunna  
böjas kallas för sekt brö. Gammalt bröd kallas  
för gammölt brö. När brödet var gräddat, kunde  
det vara vad man kallade pipöt, kladdöt, degöt.  
Torkat bröd är skät, = skarpt, hät = hårt, löst =  
mört. Uttrycket för att torkat bröd mjuknats är:  
slä at säg. Möjligt bröd heter möjligt brö. Det  
har icke ansetts nyttigt att äta möjligt bröd.  
Det yttre av ett bröd kallas för skorpa, och det

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
E. H. Sporre .1931. ÄPPELBO

DAL.

Fgl. 16

Ordb.: slä  
"slagit" v.

isare av ett mjukt bröd, isurnmat. När brödet är skorpligt heter det att det är sjunnlyppe. Med brett menades ant bröd som hade rund form, förutom tunnbrödet, som kallades för kaka, tunnbrötskaka, obst. form, sing. När det finare brödet kom till och som bakades i den form fig. 7 b. visar kallades för limpa, sing. limpor i plur. Beträffande de olika brödsorterna och var dessa skilde sig hänvisas till beskrivning och svar å kap. IX.

III. Man bakade inne i stugan, såvida man inte hade särskild bakstuga. Lärskild bakstuga fanns inte vid alla gårdar, men flera grannar brukade turas vid att baka i samma bakstuga. Bakstugan kallades bakstuga bestämd form, bakstuga obst. form. Bakstugan kunde även användas som slöjdstuga, både för träslöjt och vävning. o. s. v. Bakugn som gick utanför stugans vägg förskorn

Bodbrin-  
mat

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre 1931. ÄPPELBO  
DAL.

Frgl. 16

icke. Särskild bakstammare i stugan förekom icke, utan var bakugnen alltid inbyggd i samma mur som eldstaden i stugan. Bakugn i fähuset förekom icke. Under hösten, då vanligtvis de större bakens försiggingo, bakade man mest i bakstugorna, även så under våren. En bakugn, av den äldsta nu kända konstruktion, beskrivas härmedan och under hänvisning till bifogades skiss. Benämningen kerugn eller stornugn har icke förekommit. Bakugnen bakugn, bestod av bakugnsgraven bakungsgrava, som var murad så, att ovanför bjätva den fyrkantiga eller rektangelformade öppningen (bredd 60, höjd 75 cm) inåt rummet, röken från bakugnen kunde passera genom särskild rölegång, som mynnade ut i samma röleång som det från spisen. Till denna röleång för bakugnen, användes särskilt spjäll liksom för spisen, så att de båda rölegångarna kunde vara oberoende av varandra.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre .1931. APPELBO

DAL.

Fogl. 16

Ordb.: bak-  
ugns-grav

När bakugnen icke användes, förvarade man ved i bak-  
ugnsgraven. Bakugnsöppningen, kallat ungssjymmanä  
var upptill murad i bågform, och stenarna vilande på  
ett bölgjärn, vanligen format av en gammal slädstång.  
På luckan använde man trä, med en stor fästet vist  
hensamma, som stöddes mot bakugnsgravens botten under  
fostspänningen av luckan. När man spände fast luckan,  
spårade man en liten öppning upptill för röken. Till en  
del ugnar användes 2 st. plåtbitar, ovanför och något utan-  
på varandra, den övre reglerbar för röken. Gångjärn förekom  
icke. Bakugns botten var lutande åt ena sidan, med den  
lägre liggande åt den varvid man eldade under gräddningen.  
Bakungsovalvä hade en höjd av ca. 40 cm. Bakungshälla  
av gjutjärn, lades på ett strikt av groft salt eller grus, för att  
bättre hålla värmen. Hällarna voro cirkelformiga och  
gjutna i 2 halvor <sup>något omräde i ett stycke.</sup> De köptes från något av de gamla  
järnbruket. I senare tid köptes hällarna från  
gjuterier, och fingo till slut fyra-

j det s 2

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271

E. H. Sporre, 1931, ÄPPELBO

DAL

Frgl. 16

Ordb.  
valv n.  
häll f.

kantig form, och gjutas i ett stycke. Man eldade  
 alltid ovanpå hällen, enär inget eldruum fanns  
 under densamma. Hällen var placerad något  
 åt ena sidan, för att bereda plats eldringen på  
 den andra sidan. Ugnen hade ingen rökkanal ovan-  
 för valvet, och icke heller något särskild rökhål  
 ovanför ugnöppningen, utan fick röken passera  
 genom själva ugnöppningen och ut i det särskilda  
 rökfångstet ovanför bakugnsgraven. Krausen om-  
 kring rökfångstet kallades ungskåpa obest. form.  
ungskåpa best. form. Bakom och något ovanför  
 bakningsvalvet fanns ett tornrum eller skåp  
 där man förvarade bakredskap eller andra före-  
 mål. Öppningen till detta skåp stängdes med  
 en trälucka, liksom öppningen till bakugns-  
 graven. Luckan till bakningsgraven hade icke gängjärn.  
 Kuvvita ordet ugnsturna har funnits eller ej, har

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre, 1931, ÄPPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
ugns-kåpa  
 f.

icke kunnat utforskas. Draget till bakugnen reglerades <sup>med</sup> igrusluckan. Bakugnsgravens botten låg något lägre än bakugnens botten. De å fig. uppgifna måtten voro icke alltid standardmått, utan kunde variera något för olika gårdar. Den ovan beskrivna bakugnen var den typ som användes i stugan, bodskåp. Den som användes i bakstugan, hade icke igrusgrav med tillhörande rökfång, utan var anordnad så att själva bakugnen var placerad på samma sida som och ovanför spishällen till den öppna spisen, så att röken gick upp i samma rökfång som röken från spisen. Konstruktionen var dock i huvudsak densamma som till den förra ugnen. I något senare tid, tillkom konstruktionen med rökhål ovanför bakugnens öppning, och ännu senare rust med rökgång och rökhål ovanför igrusvelv, i likhet med fig 3 i frågelistan. Till dessa senare konstruktioner, hör då även lucka; först av plåt

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre, 1931. APPELBO

DAL.

Frgl. 16

på gjängjärn, och fästade på ram av antingen smidesjärn eller också gjutjärn. Formen på dessa luckor var antingen bågformad upptill, eller också fyrkantig; i likhet med formen av resp. bakugns öppning, vilka båda modeller kommo till användning vid denna tid. Ännu senare tillkom konstruktionen med lucka av gjutjärn i ram av gjutjärn, som alltså har bågform upptill, i den form som visas å fig. 3 i fröjelistan. Lysglugg har icke varit använd. Den ved, som skulle användas till uppeldningen av bakugnen, kunde vara blandad furu - gran - björkved, men den däremot, som användes vid eldning av mindre bränsle under gräddningen skulle alltså vara av torrfura, därför att denna gav den största löjan, vilket var viktigt för att få värme över hela ugnen. Teden, och symmerligast den som skulle användas under gräddningen, skulle

vara smälkluven och i längd ca 60 cm. Den så klurna veden kallades smäve, smävan ve, Med ett gemensamt namn kallades bakveden baköve.  
 När det ansågs som en svår konst eller som en högtidlig handling att elda upp bakugnen, har icke kunnat utföras. || Vid uppeldningen av ugnen lades veden på tvärträ, för att åstadkomma bättre drag och värmen spridas jämnt. När lågorna stå ut ur ugnöppningen heter det: logön går ut. För att hindra detta, makades veden längre inåt i ugnen och reglerades draget med ugnsludean. Ugnskäpp förckom, och kallades brandstör, var med de glödande kolan, sedan brasan brunnit ut, slogs omkring, så att de övertäckte hela botten. När låta kolan ligga på detta sätt med lucka och dragöppning stängda, kallades: lättä kolan ä. När raka ut kolan ur ugnen kallades att kar ut kola boly ugnen, = kara ut kolan ur ugnen.

Ordb.: Smä  
a.

Ordb.:  
m.

Ordb.: brand-  
stör

Ordb.:  
kolna v.



Ugnsrutan, kallad ungstara, bestämt form, ungs-  
kara, stet. form. Denna hade formen av en minke  
 spade med rakt blad, och två framtill, samt  
 avsmalnande invid skaftet. Bladet gjordes <sup>stadi</sup> av plåt  
 och som skaft använde man en rak stöv. Med denna  
 öste man litasom ut beden ur ugnen. Bakugnen  
 sopades med en kvast av särskild mossor, s. k. björn-  
mossa, fastgjord vid en stöv som skaft.

För att prova temperaturen i bakugnen, kastade  
 man en näve mjöl i ugnen, för att se med  
 hurudan läga mjölet brann. Ävenså brukade man  
provrädda en bulle innan man började grädd-  
 ningen på allvar. För att nedbringa en för hög temp-  
 eratur i ugnen kastade man in groft salt.

Att låta en för starkt upphettad ugn svalna till  
 en för gräddning lämplig temperatur, heter i språket:

lätt ungen svals ä litä = låta ugnen svalna  
 utav litet. Uttryck för att ugnen är jämnvarm

Ordv.:  
kara f.

obs.

Ordv.:  
svals v.

är: ungen e jämnvarm. Med brännhet menas, att t. ex. ugnen är aut för varm, så att den bränner. Ordet sval-het, eller något less betydelse, användes icke i målet. När övervärmnen var lagom, så att brödet gräddade bra ovanpå, sade man: hä gräddar bra oppå, och när värmen var lagom under sade man: hä gräddar bra punder. = det gräddar bra inunder. För att öka övervärmnen under gräddningen, eldade man med furusticks eller snöved, vid sidan om hällen, denna eldring vid sidan om hällen pågick hela tiden, dels för att få övervärme, och dels för att man skulle kunna se i ugnen. När hällen under gräddningen blev för sval, lade man på något mera ved på samma brasa på sidan om hällen. Under tiden man så eldade, gjordes uppehåll med gräddningen.

Brödet:  
jämn-varm

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
E. H. Sporre .1931. APPELBO  
DAL.

Frgl. 16

Denna eldning benämnde man: lätt å sju  
gvör = låta det skina över. Hvertig eld kal-  
 las: lögjell. Sticken i ugnsöppningen användes  
 icke. Gården, som saknade bakugn före-  
 kommo, men voro mycket få. Dessa hus-  
 håll, bakade då vanligen i någon närliggande  
 grangård. En bakugn kunde nyttjas av flera  
 hushåll, men använde man då vanligtvis  
 särskild bakstuga. Minnen finnas av att  
 en flytbar bakhäll av järn används. Man  
 använde då vanligen två hällar, en undre  
 och en övre. Den undre hällen hade något  
uppstående kant, så att ett mellanrum för  
 brödet bildades när den övre jämna hällen  
 lades ovanpå. Denna häll, hade man under  
gräddningen stående på hällen till den öppna  
spisen, och liggande på en större pannpot

Brdb. 1  
 skins  
 över.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre .1931. APPELBO  
 DAL.

Frgl. 16

av järn. Under gräddningen kallade man glöten under hällen från den öppna spisen. Någon säger om att en viss häu c. byl. under krig eller liknande omständigheter använts till bakning, finns icke. Minnen av att s. la brästerpanna använts till bakning, finns icke. Ett slags järn, med två rust varandra liggande skivor, vilka till formen voro fyrkantiga och på insidan räfflade, samt försedda med var sin ganska lång skänkkel, användes vid bakning av mindre brödkakor samt pannkakor. Dessa järn kallades räjän. De brödkakor som bakades kallades räjänbullär, och pannkakorna räjänpannkakor (plur). Under gräddningen med dessa järn placerades de på glöden i den öppna spisen, och vändades, för att

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
E. H. Sporre 1931. ÄPPELBO  
DAL.

Fgl. 16

Ordbr.:  
räjän;  
balle m.;  
pannkaka  
f.

ästadkomma lika gräddning på båda sidor.  
 Pannkakslaggar av gjutjärn ha använts. Dessa  
 hade den nu vanliga <sup>riktiga</sup> runda formen med  
 en låg kant runt om, och benämndes  
 pannlagg. Beträffande järnbakugoror, så har  
 inga sådana varit i bruk förrän de van-  
 liga katespisarna kommo till användning,  
 vilket var för ca 65 år sedan. Särskilda bakbord  
 ha använts, med skivan löstagbar från benen  
 och togas fram vid bakningen. Ävenså fun-  
 nos lösa skivor som lades ovanpå ett van-  
 -ligt bord. De särskilda borden användes syn-  
 -nerligen i de särskilda bakstugorna, där de  
 fingo stå även när bakning icke försiggick, och  
 voro dessa bord synnerligen stora. Dessa bak-  
 bord hade dock inga uppstående kanter som fig-  
 5 visar, vilket tillkommit på senare tid.

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
 E. H. Sporre 1931. ÄPPELBO

DAL.

Fgl. 16

Bakbord heter i målet baköbol (sing. obest. form),  
baköbolä (best. form). Baktråg heter i målet  
bakötrog (obest. form), bakötroje (best. form).  
 Bakträget förfärdigades genom att hugga ut ett  
 stycke av ett groft trä, vanligen en torrpåra,  
 och i den typ som fig. 6 visar. Tridskilar an-  
 vändes även som degtråg, och ibland även trä-  
 byttor. Som verktyg att röra om degen med, använde  
 man en träspade som kallades degåra, eller  
 också en träskor som kallas ösa, som även an-  
 vändes till många andra ändamål. Bruvändering  
 av ett blappträ för omröring av degen förekom ej.  
 Det man använde att breda över degen, kunde  
 vara antingen ett lake, som för i tiden kal-  
 lades lappgubbä, eller också en säck. Ordet  
lappgubbä har härledning från det material  
 varan lakeuret tillverkades, nämligen lapp.

Ordb. i bak-  
trågOrdb. i deg-  
åra f.Ordb. i lapp-  
gubbe

- par eller trason, lappär. Gemensamt namn för de plagg man använde för att breda över degen var degsgjymtje. De kärl för mjöl man använde, voro dels större laggade kärl som kunde rymma en säck mjöl och mera, vilka kallades mjölkar, och dels mindre, vilka användes när man ville ha mindre mängder mjöl tillhanda under bakningen, och voro dessa senare antingen laggade eller koppspitade av bräder, i fyrkantig form, med den ena sidogaveln högre än de övriga, och med hål i denna som handtag, samt försedda med lock. Även funnos sådana mindre kärl, vilka voro gjorda så att brädden var cirkelrunt <sup>höjt</sup> av en tunn träskiva, men voro alla dessa runda kärl utan lock. Det gemensamma namnet för alla dessa mindre kärl, som kunde rymma 5 a 6 liter, var mjöltjäl.

Ordb.: mjölkar

Ordb.: mjölk-kärl

De brödkavlar som användes förr i tiden voro  
 alltid helsvarvade och med ett handtag i var-  
 -dera ändan. Under senare tid ha tillkommit  
 sådana med genomlipande axell. För tunn-  
 -brödsbakning användes kavle med grundna räfflor  
 runt om och gående på tvären av kaveln. Nam-  
 -net på denna kavle är i målet konvbrödkavlä.  
 För bakning av vanligt bröd, bullar, användes  
 förr i tiden endast slät kavle, men i något  
 senare och nuvarande tid användes för detta  
 ändamål både slät- och kruskavle. Den släta  
 kaveln heter i målet slätkavlä, och krus-  
 -kaveln kruskavlä. T-tjudet är betydligt kortare  
 än i kavle i rikesspråket. Den i orten använda  
 kruskaveln har naggarna något mera tätt  
 sittande samt mera spetsiga än den i fig 7  
 visade. Den kniv man använde för att skära

Brödb.  
 kavle

Brödb.  
 kavle



av de styckena var en vanlig bordbeniv.  
 För att forma kakorna lika stora använde man  
 brödmått. I äldre tid använde man horn  
 att laga hål i kakorna med, men i senare tid  
 har lerkommit mått med hålmåttet fast-  
 -satt vid själva brödmåttet, och av samma  
 material som detta. Brödmåttet heter i målet  
bullmått, och hålmåttet holmått. Något  
 minne av, att den i fig. 8 visade kakkrusaren  
 med hylsa varit använd, finnes icke. Tärk-  
 -tyg för brödämnets införande i ugnen är  
 för vanliga kakor brödspaden, som kallas brö-  
-skovla best. form. bröskoväl obst. form. Brödspaden  
 är av den form som visas i fig. 9. Samma spade  
 användes för alla storlekar av bröd. Användande  
 av järnspade för samma ändamål förekom icke.  
 För införande av tunnbrödämnena i ugnen

} Brödmått  
 } mått n.

Brödb.  
 brödskovl

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre, 1931. ÄPPELBO

DAL.

Frgl. 16

använde man en lång slät stör, på vilken  
brödet lindades från bakkordet, och kallades  
den för tombröckavlä. För att ibland under  
kavlingen lätta på kakorna, så att de ej skulle  
fastna vid bordet, använde man en flattäljt  
liten smal spade, på vilken skaftet och bladet  
hade ungefär samma längd, och kallade man  
den för liss-brösticka = lilla brösticken, fastän  
man uttryckte det i ett sammansatt ord. Denna  
sticka använde man även när man ville lätta  
på kakorna för att flytta dem på den plats där  
de skulle ligga för att jäsa, och använde man då  
samtidigt en brödspade med kort skaft, som man  
<sup>kvast</sup>bröspila. Liss-brösticka använde man även när  
man skulle flytta kakorna från jäsningsplatsen,  
på den långa brödspaden, varmed de skulle förs  
in i ugnen, och ävenså när man skulle rulla

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre 1931 APPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
brödsticka

S. 26

Ordb.:  
brödspila  
f.

tunnbrödstekorna på tunnbrödkavle. För att vända tunnbrödstekorna i ugnen hade man en brödsticka som var mycket längre än liss-brösticka, som man kallade långsticka, vilken även användes för att lägga till rått bröd i ugnen, ävenså för att kapa ut brödet ur ugnen. Ordet baktygla, finnes icke i målet // Särskilda kortskäftade fjölar användas, varmed <sup>billarna</sup> bakorna flyttas från bakbordet till den plats där de skola ligga och jäsa, och är detta den ovan omnämnda bröspila. Under senare tid, har teckorn med sådana kortskäftade fjölar av plåt. De bräda, som man satte under brödet att jäsa på, kallades bakbräar. Brödstege med hyllor, fanns i en del gårdar. Brödstege, bestod av 2 stolpar av plankstycken, av en dimension ungefär  $1\frac{1}{2}'' \times 2\frac{1}{2}''$ , stående på fötter av plankstycken, och med släar mellan stolparna. I stolparna voro inbarrade

Ordb.:  
lång-sticke  
f

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre, 1931. APPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
bak-bräde

knäpinnar, varpå bakbräderna lades upp. Stolparna voro ca. 1,80 m i höjd. Brödstejen kunde tagas isär, och flyttas undan. I de gårdar, där man inte hade brödstege, hade man varje bakbräde försitt <sup>med</sup> en träklots i vardera ändan, som liksom bildade fot; så att när man ställde bräden ovanpå varandra uppstod ett lämpligt mellanrum mellan dessa. Det första ~~eller~~ <sup>eller</sup> nedersta brädet, placerades då på några möbler eller annat lämpligt föremål, för att komma på lämplig höjd från golvet. Brödstejen användes förträdesvis i bakstugan. Som verktyg att magga eller picka brödet funnos flera, såsom: kullnagg, vilken hade bygel av en järnteen i stället för trä, samt skaft av trä. Denna kallades kullärhack. I öfrigt har denna samma konstruktion som visas i fig. 13. Brödhack, som var tillverkad

Opdr.  
hack m.

av järntrådar och voro dessa böjda så att de bildade ca. 11 St. 2" långa pinnar. Pinnarna voro placerade så, att de bildade cirkel av ungeför 3" diam. Skftet, som voro raktt uppåtstående bildades genom böjning av ena änden av de trådar varav pinnarna voro gjorda, och hade en längd av ca. 2½". Ävenså använde man en brö-hack liknande den i fig 12 i frigelistan, men skilde sig dock från denna därunder, att den hade runt skft, och var icke försedd med "bullpick". Orden ryggl och stapp finnes ej. Polstext med orden "fem pinnar i ryggen" är icke känd. Något kavelformat verktyg av ben eller horn är icke känt. Till nygning av tjockare bröd användes en täljt pinne. Bröpinna. Som verktyg för att åstadkomma ränder, efter vilka brödet kunde vitas, användes brödsporre brö-sporre. Som degstrapa för att rengöra baka bordet från deg användes i allmänhet en vanlig bordkenn.

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
E. H. Sporre 1931. ÄPPELBO

DAL.

Fgl. 16

Brödb.:  
brödpinne  
Bröb.:  
Sporre m.

Havre var det sädeslag varav man huvudsakligen  
 av gammalt beredde bröd. Det vanliga kaksbröd man  
 bakade av detta <sup>havre</sup> sädeslag kallades havrebröd, och  
 tunnbrödet som även bakades av samma slag, kallades  
 alltså tunnbröd. Av gammalt odlade man inget  
 annat sädeslag än havre här i orten. Den säd,  
 som användes till brödet kallades brösa. Någon  
 gemensam benämning på materialet varav bröd  
 bakas, har man icke annat än man kallar mjölet  
brömmjöl. Den säd, som ej odlades på orten köp-  
 tes på marknader eller vid andra tillfällen  
 i närmaste städer, vilka här voro Filipstad  
 och Falun. När handelsbodas böjande finnes  
 kunde man där få köpa rågmjöl. Rågmjöl var  
 den huvudsakligaste mjölsort man köpte, då därs-  
 mot vete mjöl icke förekom före i tiden här i  
 orten. En del del av det rågmjöl man köpte,  
 kom från Ryssland och

Ordb.  
 bröd

förvarades i grova s. k. lastmattor eller som man även kallade dem, ryssmattor. Där man först gjorde bekantskap med bröd, bakat av andra sädeslag än vad som användes i orten, var på marknader, samt i övriga delar av landet, av dem som gingo med gårdshandeln, vilka voro rätt många här i orten, för i tiden. I orten finnas minnen av att bitar av rågbröd gävos, icke endast åt barnen utan även åt äldre ungefär som karameller i senare tid. Så t. ex. när man bjöt på en suppe brännvin vid tillfällen som man ansåg högtidliga, skulle så vida det var möjligt, även bjudas på en bit rågbröd. Av den kröskade säden reserverade man en viss del, som skulle användas till bakning av vardagsbröd järndassbröd, under det andra delar reserverades för andra ändamål som till högtidsbröd högtissbröd, till matlag-

Ordb.:  
ryss-matta

Landsmålsarkivet, Uppsala 3771  
E. H. Sporre 1931, ÄPPELBO  
DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
vardags-bröd  
högtids-bröd

- ringstämamål och till utsäde. Ävenså använde man uttrycket håddassbrö = häljagsbröd, för bättre bröd. Den säd, som vid kätningen stannade närmast agnarva togs till den dagliga förbrukningen. Den säd, som skulle malas hade den gemensamma benämningen rujällär = mälder. Därmed skiljde man på slösäd och tyngre säd. Slösäden kallar man i målet slymsä, ex: slyms-havrä. Utsäde kallade man för i tiden sässkon ex: sässhavrä. Det mjöl man använde till bröd kallades brönmjöl. Det bröd, som bakades av det sämre mjölet kallades järndassbrö. Tunnbrödet skulle bakas av bättre mjöl. Minnen av att bröd tillretdes av okastad, med slösäd och agnar torkad säd, från vilken endast mulen rensats bort, finnes icke. Exempel kände därpå, att avtröskade sädesax, som gått genom risset

obs.

Godb.  
slyms-säl



blandats i materialet, varav bröt tillretts,  
 har man icke. T.cke heller känner man  
 till att agnar blandats med brödsäd. När  
 brödet var sådigt, d. v. s. när skaldelar av span-  
 -målen fanns med i brödet, kallade man det  
 -ta säöt brö, bröä c säöt. Bröt av ren säd kal-  
 -lade man efter det sädeslag, varav det var  
 bakat t. ex. havärbrö, till skillnad från sådent  
 som var av blandat material, som kallades för  
blandbrö. Ordet grynvid finns icke i målet.  
 Uttrycket för sammanslaget mjöl är sammale  
mjöl. Man kallade sådent mjöl även för grov-  
mjöl. Med skrädkaka menas bröt av s. k.  
 skrädmjöl, av havre eller korn, vilket tillreds  
 på så sätt, att spannmålen i särskilt skrädverk  
 frigöres från skal, varefter detta avskiljes genom  
 blästeranordning, efter vilken procedur span-

Bröde i  
Sädigt

- smälten males på vanlig sammålskvorn.  
 Detta mjöl, har icke brukat tillredas här i  
 orten i gamla tiden - men göres dock numera-  
 utan var särskilt i Värmland man tillred-  
 -de sådant mjöl, varifrån man även fick  
 köpa sådent. Från Värmland kommo bönder  
 ibland hit till orten och sålde skrärmjöl.  
 Detta mjöl, ansågs för som en lækkerhet till  
 välling och gröt. Siktat mjöl till bröd an-  
 vände man, men dock mycket sällan.  
 Man kallade detta mjöl finmjöl, även sikta  
mjöl. De vid siktringen fränskilda bestånds-  
 -delarna kallades säse, även kli. Kliet gavs  
 åt kreaturen. För i tiden använde man inga  
 andra kryddor vid bakningen än salt. Andra  
 smabetillsatser användes dock, som t. ex. vört  
 mäske och drank. Tillsats av bär förekom i

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
 E. H. Sporre .1931. ÄPPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
säse ?

ringa uttäckning. För utdrygning och som  
surrogat vid tillagning av bröd användes  
 exempelvis lav, mossa, högras = syngras.

samt i något senare tid även potatis. Man  
 skiljer i ortens mål på deg, smet och röra.

Ex. deg till bröd, smet eller röra till pannkakor  
 c. dyl. - man använder vilkavda som helst av  
 båda senare orden som namn på ämnet till  
 pannkaka, vevlar c. t. c. Uttryck för degig är degö  
 ävenså finnas uttrycken deg ne = mega ned, smet  
ne = smeta ned. Orden degklump, degbit fin-  
 nas, men läremot icke degna, tafflinge, deg-  
pelt, degblut, degkott och degdalt. Berättelser om  
 man ätit deg i stället för bröd finnas icke.  
 Maträtter med namn på deg finnas icke.  
 Att sära degen kallas jär deg, jär dejen.  
 Detta gjordes på bevällen före bakdagen, när

Brödb.  
 göra v.

det var fåga om deg som skulle jäsa. När man gjorde deg till tunnbröd eller annat ojäst bröd, skedde detta samtidigt med eller alldes före utbakingen. Något särskilt namn på materialet varav degen gjordes, hade man icke, utom man nämnde namnet på varje ingrediens för sig. Som käril att göra degen i, använde man det vanliga bakträget. Om vid en senare utökning av degen, denna ej skulle få plats i detta tråg - vilket var vanligt vid större bak - hade man ännu ett likadant tråg, vari man flyttade över jäst deg från det förra. Vid bakning av tunnbröd eller annat ojäst bröd använde man endast ett tråg. Uttrycket som "mjölet bakas i varmt vatten", finnes icke. När man bakade tunnbröd eller annat ojäst bröd, satte

man hela degen på en gång eller så mycket som man fick plats för i träget, då man däremot vid sätning av deg som skulle jäsa jäsudeg gjorde som förut nämnts, först en del och sedan ökade på den över natten jästa degen. Den vätska, som sättes till degen kallas degvatten, digmjölk = digmjölk, digspa. Om mjölk användes till degen sade man jär degen ti mjölk, degen e jöldti mjölk = degen är gjord i mjölk. Saltet i degen tillsättes samtidigt man satte degen, ävenså jästen. Att man gjorde deg i vars mitt man lade jäst och slogit något knäspat över, men som ej rörts om, förekom icke. Den beredda degen hade icke något särskilt namn, utan man sade t. ex. opystroddan deg eller degen e trost = degen är omarbetad.

Bodh.  
deg a.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre, 1931. APPELBO

DAL.

Fgl. 16

Bodh.  
tråda upp

Att arbeta om degen kallas tä tro opp degen.  
 Då man arbetade in tillräckligt med mjöl  
 för att degen skulle bli lagom hård. Kuvvilda  
 någon särskild ritual förekommit då julbröd  
 bakats, har icke kunnat utforskas. När degen  
 omarbetats kunde ibland förekomma, att man  
 blandade in annat mjöl än det som användes  
 vid degens sätning. Dejen knådades endast med  
 händerna när den på bakbordet skulle färdig-  
 arbetas innan den skulle bakes ut. När man  
 arbetade om degen i baktråg, använde man ret-  
 skepp dögara, och knådades också rätt mycket  
 med händerna, för att få degen så jämnt blandat  
 som möjligt. Uttryck för att degen är för litet  
 arbetad, är: degen e för litä trodd. Uttryck för  
 att mjölet sväller, har icke förekommit.

Ordbr.:  
tröda upp

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
 E. H. Sporre 1931. APPELBO  
 DAL.

Frgl. 16

Ordbr.:  
deg-are

uttryck för att degen är stadig, är: hal san deg,  
lagom hal = lagom hård, för degen däremot  
 för mjukt, säger man: degen e för blöt. För den  
 på grund av mjölets beskaffenhet icke blir sta-  
 dig uttrycker man: degen blötträr. Uttryck för  
 att degen jäser, är: degen jäs. Uttryck för stark  
 jäsnings: degen jäs bra, bra jäsnings, och för låg  
 jäsnings dåle jäsnings. Även som uttryck för,  
 att degen jäser tillfredställande säger man: degen  
jäs opp, och när den jäser över träget säger  
 man: degen jäs yvör. Jäsningsen provades mest  
 på så sätt, att den skulle jäsa tillräckligt högt  
 i träget och emellanåt röras något så att  
 den ej jäste över. Detta, att röra degen under  
 jäsningsen kallade man: rör ne degen. När den  
 så jäst upp några gånger ansågs den tillräckligt

Ordb.:  
hård a.

Ordb.: blöt-  
na

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
 E. H. Sporre 1931. APPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
röra ned

jäst. Vid gräddningens början provade man om  
 brödet var tillräckligt jäst nock oppjisse, genom  
 att provgrädda en braka. Om det då uppstod  
 blåsor på kakan var den för litet jäst, och  
 fingo då kakorna stå att jäsa ännu en stund.  
 När degen är tillräckligt jäst säger man:  
degen e nock jissu. Syrat bröt användes  
 även, och räknades som ett bättre och smak-  
 fullare som ombyte i hushållningen. Detta bröt  
 skulle bakas av råmjöl. Syrningen tillgick så,  
 att degen fick stå på varmt ställe i tre dygn.  
 Degen skulle vara kokhet vatten. Man  
 hade för det mesta degen stående i vanligt  
 tryk. Sedan degen stått i tre dygn blandade  
 man i jäst, varefter den fick jäsa till-  
 räckligt som vanlig deg innan den bakades.

Osdb.  
 jäsa upp

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre 1931. APPELBO  
 DAL.

Frgl. 16



Man kallade detta bröd för surbullä. Deg från  
 ett föregående bake som vid ett senare skulle an-  
 vändas som jäsnung, förvarades på så sätt,  
 att man bakade en mindre kaka som man  
 torkade. När sedan jäsnung skulle användas,  
 blöttes man upp den torkade kakan i kautvatten  
 varefter man hällde på varmt vatten och rörde  
 i något mjöl. En sådan kaka kallade man  
jäsbullä. Surdegen kunde kryddas genom att  
 blanda i humleqvatten eller pomerans. Ordet  
 jäst, användes om all slags jäst. Dricksjäst  
 användes ofta, och kallades byggjäst. Denna  
 jäst hade man lätt tillgänglig i nästan varje  
 gård, em <sup>användes</sup> man känt mycket svagdricka.  
 Att färskt upp josten uttryckes: fäskt upp jasta  
 Den uppfriskade josten har icke något sar-

- skiet namn, utan man benämner den oppfästa  
jäst. Att drickeskummet som vid jästringen  
i tunnan flöt upp ovanpå vörten, användes  
som jäst i juldegen förckom. Pressjästen kom  
i allmänt bruk i orten för omkring 40 år sedan.  
Midsummarjäst är icke bekant. Att midsummarlogg  
samlades för beredande av jästämne, förckom icke.  
Samlade av bjöskum förckom heller icke. Jästen an-  
-sågs kunna bli utsatt för att bli skämd under in-  
-flytande av onda makter, och därför gjordes  
kerstecken över biten jäst som lånades sedan  
solen gått ned. Det gemensamma uttrycket  
för arbetet med att göra den färdiga degen  
till kakor, är bak ut degen, eller helt enkelt  
bak ut. Som något bageri i vanlig mening ej  
funns i orten före i tiden, gäller nedanstående  
beskrivning över bröds behandling före gräddningen  
uteslutande

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre, 1931. ÄPPELBO

DAL.

Frgl. 16

Bodbr:  
baka ut

bondehem. Det antal personer, som deltog i  
 arbetet då bröddämnena skulle formas till och  
 gräddas kunde vara antingen 2 eller 3, bero-  
 ende på tillgång på arbetskraft. Vid större bakt-  
 var det vanligt att leja 1 eller 2 vid bakt-  
 ning vana kvinnor, i de gårdar där man  
 icke hade tillräcklig arbetskraft eller vana.  
 Särskilt vid bakning av tunnbröd fordrades  
 stor vana. Vid utbakningen av degen fördel-  
 ades arbetet så, att en<sup>1)</sup> skulle arbeta upp degen  
 på bordet och forma till större stycken i rull-  
 form, varav sedan skars stycken i lämplig stor-  
 lekt till en kaka. Samma person skulle även  
 kalappa till ämnena.<sup>2)</sup> Den andra personen skul-  
 le karla ut bröddämnena och skära ut kakor-  
 na med bullmätta<sup>senut mätta</sup> och lägga upp dem på bakt-

- bräderna. Var det 2 personer som bakade  
 fick den som kavlade och skär ut kakorna,  
 även grädda brödet.<sup>3)</sup> Var det däremot 3 personer,  
 fick den 3:dje sköta gräddningen. När man be-  
 nämnde de som bakade, uttryckte man detta  
 efter det arbete de för tillfället utförde, så-  
 lunda: enna som baka på d.v.s. en som arbetar  
 upp degen på bordet och klappade till bröt-  
 ämnena, enna som bakar = en som kavlar  
 ut kakorna, skär ut dem med bullmätta,  
 raggas och gör dem färdiga att lägga upp på  
 baka bräderna för uppjäsning. Som ovan nämnts,  
 skulle den som klappade till baka ämnena  
 arbeta upp degen på bordet. Detta arbete kal-  
 las: tro degen. Med uttrycket baka ut degen  
 menar man hela arbetet med tillförningen

Godt:  
baka på

baka

av kakorna. Något särskilt namn på den deg som man för varje gång lade upp på bordet, hade man icke. Det degstycke man lade upp på bordet knådade man först, till dess att degen blev jämn och fin till sin konsistens, varefter man rullade hela degstycket till en rulle. Sedan skar man med en vanlig bordkniv av så stora stycken, som man ansåg lämpliga till kak-  
 ämnen. Ett sådant degstycke kallade man ännä, och i plur. ännär. Att knåda degen innan man rullade den i den form man ville ha den innan man skar den i kak-  
 ämnen, kallades kä tes degen. Det avskurna kakämnet rullade man mellan båda hån-  
 derna till konisk form, under det man hade det stött mot bordet. Därefter pressade man

Boddb.  
ännä

med ena handen ner den tillformade  
 toppen och klappade ut ämnet till sidan  
 lyckligt, att man kunde kavla detsamma.  
 Under det man så arbetade kakämnet, strödde  
 man mellanåt något mjöl på detsamma,  
 för att det inte skulle fastna vid händerna.  
 Detta arbete, att så forme till kakämnen,  
 jämte det att knåda degen på bordet och skära  
 av ämnena, kallas lä bak på. De bakande  
 hade sin plats på var sin sida om bordet,  
 och i stående ställning. Det gemensamma  
 namnet på hela tillformningen av kakämnen  
 är lä bak ut degen. Kavlingen av tunnbröd  
 tillgicks så att man kavlade ut kakämnet  
 åt alla håll runt detsamma med utgångs-  
 punktet från centrum, och kavlades endast

på ena sidan. Beträffande karlingen av van-  
liga brödkakor bullar så karlades dessa för  
i tiden på båda sidor, men senare och  
i nutid endast på ena sidan. Man karlar  
bullarna kors och tvärs åt alla håll och över  
hela ytan på en gång. Under karlingen rullas  
ämnets på karlen, slätkavlen, och myölades  
sedan bordet på kakämnets plats, varefter man  
rullade av det från karlen och karlade åter  
kors och tvärs. Så karla ut kakämnen kallas  
tä karla, tä karlat ut buln, med kort r ljut.  
Så myöla under karlingen heter myöla,  
tä myöla. Beträffande olika karlar för olika  
brödsorter hänvisas till svaren i kap. III. Alla  
utkarlade kanter har man icke haft något  
särskilt namn på. Tunnbrödkakorna gjorde man

smygfär så vida som man fick plats för på  
 bakningshällen, och i tjocklek så tunna som  
 man kunde kavla ut dem. De vanliga kakorna,  
bulla, gjordes smygfär så vida som fjölen. Be-  
 träffande tjockleken på de vanliga kakorna så  
 var denna för det halvtjocka brödet, som an-  
 vändes i stor utsträckning främre i tiden,  
 mellan 10-15  $m_m$ , och det tjocka brödet, som  
 bakades av rågmjöl, bakades ända till 40  $m_m$   
 tjocklek. Det något senare använda spais-  
 brödet, som alltid bakas av rågmjöl har en tjock-  
 lek av ca 7  $m_m$ . Bröd av frusen spannmål  
 skulle alltid vara ojäst, och gjordes tunnare än  
 av ofrusen spannmål. Det mjöl som användes  
 vid utbakningen kallas brömmjöl. Vid baka-  
 ning av tunnbröd kunde man ibland blanda

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre, 1931. ÄPPELBO

DAL.

Frgl. 16

Brödk. bröd  
mjöl



lali i det mjöl man använde vid utbakningen,  
 men icke vid bakning av bullar eller annat van-  
 ligt bröd. Som uttryck för, att man hade för litet  
 mjöl på kakan, hade man icke något annat än:  
för litet mjöl på bullen. Något sådant uttryck  
 som "håll kakan blå", finnes icke. Särskild undan-  
 togare fanns icke. Om kakan råkat fastna vid  
 bakkbordet lösgjordes den med lissbrösticka, eller  
 också med bordkniv om den fastnat mycket hårt.  
 Tunnbrödet skulle raggas, hackas med kullär-  
hatjen, och andra brödkakor med bröhatjen.  
 (K-ljudet i hatjen är mycket bort). Det tjockare  
 brödet hackas med en bröpinna. Man raggade  
 icke något bestämt antal varv, utan så mycket  
 som man ansåg lämpligt. Man mjölade icke kakan  
 sedan man raggat den. Man raggade kakan på

fjällen, innan man lade in den i ugnen,  
Kakan raggades eller krusades endast på ena  
 sidan. Som namn eller beteckning på sidor-  
 na av kakan har man allmänhet två olika  
 för vardera sidan, och användes vilkterdera  
 som helst, nämligen: rättsia, yrärsia, avö-  
sia, unnisia. Men när man nämmer de  
 olika sidorna, blandas man dock icke ihop  
 de olika benämningarna hur som helst, utan  
 när man säger t. ex. rättsia om den övre sidan  
 så säger man avörsia om den undre. Använda  
 man de andra båda benämningarna, säger man  
yrärsia om den övre sidan, och unnisia om  
 den undre. För att få alla kakor lika stora  
 använde man det i kap. III beskrivna bull-  
mättä. Förutom ovannämnda bullmättä som

ordb.  
sida f.

ju är av gammelt datum, har under något senare tid tillkommit en mät, vari kakmät och hålmät äro kombinerade på så sätt, att tvärs över kakmätets övre kant äro fästade tvänne korslagda bandjäm var i en hålmät är fästet. Detta mät kallas holbullmät. Man hade icke något särskilt namn på detta arbete att skära ut kakorna. De stycken, som kommo utanför mättet när man skar ut kakan kallas åsjölor. Dessa åsjölor, blandade man sedan i den icke utbakade degen, och bakades på så sätt om. När kaken skulle förses med hål för att kunna trädas upp på brödstänger bröspett, användes det i kap III beskrivna hornet eller holmät, eller - i något senare tid - med det ovan beskrivna holbullmät, - av den

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre, 1931. ÄPPELBO

DAL.

Frgl. 16

brödb.  
an-skörd

som då hade vidant. Något särskilt namn på  
 arbetet med att försä kakorna med hål, hade  
 man icke, annat än man sade: jär hol li bulla  
 Hålen i kakorna placrades något utanför  
 kakans mitt. Minnen av att hålen betrak-  
 -tats som dåliga nymotigheter, finnas icke.  
 När <sup>bullen</sup> kakan skulle flyttas från bakkbordet på  
fjolen bröspila, använde man den i kap. II  
 beskrivna lissbröstickla, med vilken man  
 lyfte upp kanten av kakan, och lätta på  
 densamma medan man samtidigt med andra  
 handen sköt in bröspila mellan kakan och  
 bakkbordet. Något särskilt namn på detta att  
 flytta kakan på fjolen hade man icke, utan  
 man uttryckte det: ta bullen på spila. När  
 man flyttade tjockare brödsorter, tillgick

detta på samma sätt som ovan beskrivits för  
andra brödsorter. Alla sorters <sup>bullar</sup> kakor av jäst  
deg ställdes att jäsa ytterligare efter utkavlingen.

Brödbräden användes som beskrivits i kap. III.

Dessa voro uppställda så nära ugnen som  
möjligt, för att erhålla mesta möjliga värme,  
så att jästringen av kakorna skulle bli bra. Under  
jästringen lades kakorna enkla, och var detta  
lika för alla brödsorter. Av skovorna av degen  
bakade man skovbullar som torkades, och  
vilka man ofta gav åt hästarna. Under något  
senare tid, då man kunde få baka av bättre  
mjöl, kunde man ge skovbulla även åt  
barnen, men då i allmänhet medan de voro  
första. Att låta en hant smaka en sådan kaka  
ansågs icke orätt. När man hade råmjöl, så att

Bull.  
Skov-bulla

man kunde baka tjockare bröt som skulle hållas  
mjukt nykbrö, bakade man detta alltid  
i form av runda baka bullar. Dessa piggades  
med bröpinna. De lades att jäsa på dukar,  
skinnfällor, leppgubbär, (se kap III), och över-  
-täcktes. Man sopade icke <sup>bullem</sup> kakan innan man  
stöt in den i ugnen, utan efter det att den  
blivit gräddad. För att sopa av kakan an-  
-vände man för en tjädervinge, och i senare  
tid en borste eller sop med kraft. Det nyjöl, som  
man sopade av från korna kallade man äsöp-  
nor. Man gav detta nyjöl åt korna. Om nyjöl  
stannade kvar på fjölen, hade man icke något  
namn på detta. Man brukade för sporra det  
bröt som skulle vitas, innan man satte in  
det i ugnen, och gällde utslutande tunnbröd.

Ordb. i  
av-söjnar

Nu man målade bröd med en hönsfjäder före-  
 kom icke, ty man använde för i tiden icke  
 något finare bröd i orten. Men däremot förekom  
 att man beströk det tjockare brödet, som alltid  
 förekom i form av bullar, mjölbröda, med en  
linnslapp doppad i vört, och senare när  
 sirapen kom i bruk, i sirapsvatten. Detta gjorde  
 man innan man naggade kakorna och satte in  
 dem i ugnen, och medan man hade kakan på  
 brödspaden bröskovla, med vilken man lade in  
 kakorna i ugnen. Denna lösning, varmed man  
 beströk kakorna kallades snörja. Arbetet med  
 denna snörjning kallade man tä snörj bulla.  
 Ordet utbakning om gräddningen förekom-  
 mer icke. När de vanliga brödkakorna bullar  
gräddades, tog man dessa från bakebräderna eller

annan jäsningsplats, på brödspaden bröskovla  
 och lade med denna in den i ugnen. Man  
 lade så in så många kakor som man fick plats  
 för på bakugrshällen. Man vred vre emellanåt  
 på kakorna, för att få gräddningen lika. Så värme-  
 en i ugnen kunde vara olika hög vid de olika  
 sidorna. För att kontrollera gräddningen och  
 se när kakorna voro färdiggräddade, tog man  
 med långsticka ut en kaka i bänder och såg hur  
 gräddningen fortskred. På grund av ugnens olika  
 temperatur vid olika sidor, gräddades kakorna olika  
 hastigt, varför man tog ut de först gräddade och  
 lade i stället in nya. För att prova om en kaka  
 var färdiggräddat, brukade man även kinaska  
 på densamma, för att känna om den hade den  
 rätta hårdhetsgraden på ytan, och genom det ljus  
 som

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre 1931, ÄPPELBO

DAL.

Frgl. 16



därvid uppstod kunde man ävenledes kontrol-  
lera gräddningen. Denna knäckning gjordes med  
lång sticka medan man höll bakkan i ena handen.  
Kägon större skillnad i förfarandet vid grädd-  
ningen av de olika brödsorterna, annat än det  
att det ojästa brödet var mera hårdgräddat  
och fordrade därför längre tid för gräddningen.  
Gräddningstiden var även - för alla brödsorter -  
beroende av mjölets kvalitet. Hade mjölet god  
kvalitet så att brödet gräddade hastigt, sade man  
att brödet var lätigrädda, och var mjölet av  
sämre kvalitet så att brödet gräddade mera  
långsamt sådes att det var tunggrädda. Även-  
så var gräddningen beroende av brödets bättre  
eller sämre uppjäsning före gräddningen.  
De tyockare brödsorterna fordrade ju längre

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre, 1931. ÄPPELBO

DAL.

Frgl. 16

} Godt  
grädda  
v.

gräddningstid än de tunnare, som t. ex. tunn-  
bröd och spisbröd. Gräddningen försiggick i  
ugnen där eld brann under gräddningen (kap. III),  
varför några olikheter i arbetet i avseende på  
ugnar inte förekommer. Då man gräddade  
olika sorters bröd efter varandra, gräddade man  
de tunnare sorterna först, t. ex. först tunnbröd  
därefter spisbröd och sist tycket mjukbröd.  
När man provgräddade en bulla, karade man  
undan en del glöd på hällen, för denna  
bulla. En sådan bulla, eller kaka kallades  
provbullä resp. provkakö. Det lövtunna  
brödet, tunnbrödet, rullades upp från baka-  
bordet på tunnbrökarvålu, se kap. III! Kakan  
rullades sedan hastigt av rulle i ugnen. Man  
lättade emellanåt något på kakan med långsticka.

När kakan var halvgräddad, vände man den med långsticka, varvid man stack denna under kakan vid dess mitt och vände den så, att den kant av kakan som förut legat mest eller närmast elden, kom att ligga åt andra sidan av ugnen. Trunbrödet gräddades alltid på båda sidor. Att ett bröd gräddades två gånger inne i ugnen förkom icke. Bränt mjöl, som som fanns på den gräddade kakan hade icke något särskilt namn. De något tjockare brödsorterna tjockbulle tog man på brödspaden med tillhjälp av lissbrösticka, och fördes sedan in i ugnen med brödspaden. Man satte in så många kakor i ugnen som man fick plats för, Men man fick dock icke lägga dem så lätt så att de störde

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre, 1931. APPELBO

DAL.

Frgl. 16

Brödbuller  
tjockbulle

emot varandra. Det antal kakor man sätter  
 in i ugnen på en gång kallade man en ungn,  
full ungn. Den första omgången kakor, som  
 sattes in i ugnen kallade man fosst bulla,  
fosst kaker resp. Någon bestämd tid som det  
 turna eller det halvtjocka brödet skulle stå  
 inne till gräddning, hade man icke, utan  
 gräddningen kontrollerades på det sätt som i  
 det föregående beskrivits i detta kap. Vid grädd-  
 ningen sätte man icke två kakor ovanpå var-  
 andra, annat än i de enstaka fall då man grädd-  
 ade bärmoskaka bärmosbulla, varvid man lade  
 lingonmos mellan två kakor. Limpor och levar  
 ha av gammalt icke förekommit i orten. Man  
 provade gräddningen även på så sätt - i synner-  
 het det tjockare brödet - att man stack en visp-

Ordb.:  
ungn

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre, 1931. APPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
bulle

kvist i brödet för att se om den blev degig eller ej. Skorpor ha ov gammalt icke förekommit i orten. När brödet jäste bra upp under gräddningen, sade man att brödet var bra uppjäst, bra oppjäst, bröä va bra oppjisse eller bulla va bra oppjissnä. Med detta menade man, att brödet var tillräckligt jäst före gräddningen, så att man såg att gräddningen skulle lyckas bra. ~~Om~~ bröd, som först ger upp sig i ugnen men sedan sprunker mer igen säger man: bröä vär sjimluppe. Bröd, som under gräddningen visar nämnda egenskap och håller under gräddningen liksom ett skinn på den övre sidan, som lätt kan avskiljas från den övriga delen av brödet, sådant bröd anses icke förbäda dödsfall. Hastigt gräddat bröd kallas

Landsmålsarkivet Uppsala 3271  
E. H. Sporre 1931. ÄPPELBO

DAL.

Frgl. 16

Bröd i skinn  
lupan

brägrädda brö. Det vid svag värme gräddade  
brödet kallas långgrädda brö. När brödet blir  
väl genomgräddat säger man: bröä vär brä grön-  
grädda. Något särskilt namn på bröd som  
gräddats vid svag undervärme, har man icke,  
utan man säger i sådant fall: hälla e int nock  
varm, = hällen är inte nog varm. När brödet är  
ofullständigt gräddat kallar man det dälet  
grädda eller också degöt. Ordet degrand an-  
vändes, och gäller mjukt bröd. Stälrand an-  
vändes om torkat bröd. När det torkade brödet  
är dåligt gräddat så att det har s. k. stälrand  
och är mycket hårt, säger man att det är stäl-  
grädda. En skrynkla eller ett veck som uppstår  
på brödet under gräddningen kallar man bläsa.  
Ex. bröä vär bläsöt = brödet blir bläsigt. På det

Ordb.:  
grädda  
v.

Ordb.:  
stälrand

skulle vara farligt för pojkar att äta av en sådan kaka, ansågs icke. När brödet under gräddningen blivit litet bränt sade man att det blivit svent, och var det mycket bränt eller mera än svent sade man bränt, men om det var så bränt att det inte lyste att äta, sades att det var oppbränt. Det var mycket vanligt att ge smakbröd smakbrö, smakbullä, till de personer, som kommo till gården under gräddningen av brödet. Även till gramarna gav man smakbröd. Dessa smakbröd bakades lika som det övriga brödet, men man gav alltid av det som blivit mest lyckat i fråga om järing och gräddning. Uttryck, som vittna om hur vanligt det var att ge smakbröd: hä c int bakedagor alla dagar. Att barnen brukade <sup>man</sup> baka och ge små

accent?

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre, 1931, APPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ordbr.:  
bak-day

kakor som smakbröd, liss-bullar plur. lissbullä  
sing. När brödet togs ut ur ugnen och placer-  
ades för att svalna svalös, skedde detta på  
olika sätt för olika brödsorter. Så t. ex. när  
man bakade tunnbröd lade man detta på  
ett särskilt bord med underlag för brödet av  
t. ex. en säck e. dyl. Spisbrödet, som man gjort  
hål i för upphängning placerades direkt på brö-  
spett, som sedan lades upp tvärs över de båda  
stänger<sup>i taket</sup>, som alltid funnos i stugorna för i tiden.  
Det bröd, som bakades av mjöl av såd som inte  
mognat eller som frusit, och som därav icke höll  
ihop tillräckligt för vanlig upphängning, lade man  
över tvänne bröspett vilken placerats över de  
båda stängerna i taket. Dessa kakor voro icke för-  
sedda med hål. Det tjocka brödet nykbröä,

Ordbr.  
svalös

Ordbr.  
bröd-spelt

Ordbr.  
bröd



lades på underlag av t.ex. en lappgubbä. De  
 tjocka bullarna bestrikt man med vört, sedan  
 man tagit ut dem ur ugnen, sedan siropen kom  
 i bruk använde man sirapsvattnen. Det bröd, som  
 bakades i form av vanliga bullar, episbröd o. s.v.  
 sopades så snart det kommit ut ur ugnen. Av  
 tunnbrödet däremot, gräddade man först en stor  
 hög av kaker c stöa, c bröstöa, innan man  
 sopade det. Samtidigt med att <sup>man</sup> sopade tunnbrödet  
 vick man det samma. För i tiden innan sopar  
 tillkommit använde man vanligen en tjäder-  
 vinge för att sopa brödet med. Det mjöl som av-  
 sopades kallades äsöpsor. Det sätes, att man  
 tagit ett visst antal kaker, 5 a 6 st. mellan händer-  
 na och skakket av mjölet mot bakbordet, har även  
 använts för i tiden. Man skrapade icke med

Ordb.:  
stöda f.Ordb.:  
av-söpsor  
(oj - or)

kniv bort brända fläckar från brödet, utan  
 det som icke följde med vingen under sopningen  
 fick sitta kvar. Man ristade icke det nybakade  
 brödet, utan ristningen gjordes innan brödet sat-  
 tades in i ugnen. Det bröd som ristades var tunn-  
 brödet. Det bröd som veks var tunnbrödet, och  
 veks antingen fyrviket fyrvitje eller ättarviket  
ättaritje. Det tunnbröd som skulle torkas var  
 fyrviket, och det som skulle hållas mjukt hade  
 man ättarviket. Sådant tunnbröd, som skulle an-  
 vändas som rullrost veks man inåt från fyra håll  
 och kallade detta ristvitje och kakorna rist-  
kakor, plur. Av gammalt brukade man även en  
 annan vitering av tunnbröd som skulle torkas.  
 Man veks då kakorna en gång, men man hade tre  
 kakor ovanpå varandra, varefter de hängdes upp.

Brödet:  
vika v.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre .1931. APPELBO

DAL.

Frgl. 16

jfr s. 67: brö-  
rull

Man räknade i allmänhet brödet i tjug. Man sade *bröd: i tjug*  
 t. ex. ett tjug brö. På en dag kunde två personer  
 baka 10 a 12 tjug spisbröt. När det bakades  
 tjugkars bröt, bakade man inte så mycket. Att det  
 ansåts farligt att räkna ogerättat bröt fanns icke  
 något minne av. Hälbrödet torkades på brödspett  
 under taket, och voro dessa spett så långa, att de räck-  
 te mellan och något utanför de båda stänger, som  
 med krokar voro fästade i taket, och över vilka  
 spetten <sup>lades</sup> ~~lades~~ upp. Man placerade kakorna på spettet så,  
 att rätta vändes mot rätta. På så sätt fingo kakorna  
 mindre benägenhet att slå sig buckliga under tork-  
 ningen. Även tunnbrödet torkades på brödspett. Något  
 annat namn på stänger för bröd än brödspett fanns  
 icke. Då man hade många brödspett i taket sade  
 man: full katje mä brö. Brödgjend har icke an-

vänts. Men en sät har använts vid torkning av skört bröd, som möjligen har motsvarighet till det med brödgrind, nämligen det, att man använde två brödspett nära intill varandra, över vilka man lade kakorna. De båda brödspetten voro dock icke närmare varandra än att kakans tyngd var jämnt fördelad. Brödhäcken ha icke varit i bruk. Det tåra brödet förvarades ofta i härbrät. Köja av hirt bröd kallades med samma namn som för bröd i övrigt, nämligen bröstoa. Hirt eller torkat bröd förvarades ofta i brötlåror brötlåra, men kunde även vara upphängt på brödspetten under kakor i härbrät. Så uttrycket, tre tumbrödkakor på varandra, hängda till torkning, skulle betydja skrock har icke förekommit. Ordet brötlåra har icke förekommit, men dock ordet brörell.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre, 1931, APPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ordb.  
bröd-låra

och betyder, att tre tunnbrödkakor lagts  
 ovanpå varandra till torkring. Mjuket bröd  
 förvarades nedlagt i korn i källaren. Brödet lades  
 upp på bordet i brödkorg, brödkorg obest. form,  
brödkorgen i best. form. Ett annat sätt som rätt  
 mycket användes av gammalt var, att hus-  
 modern lade upp på bordet ett stycke bröd  
 för varje medlem av familjen, Detta brödstycke  
 fick samtidigt som man bröt och åt av detsam-  
 ma, tjärstycke som tallrik, så man lade sidan  
 mat som t. ex. kött och potatis på detsamma.  
 Som benämning för vardagsbröd har man ut-  
 tryckt järndassbrö = vardagsbröd, grovbrö. Man  
 har benämnt brödet efter den sort av sädeslag som  
 det bakats av, t. ex. havärbrö = bröd av havremjöl.  
rogbrö = rågrö, blandbrö, jolpärourbrö = bröd vari  
 potatis blandats till största delen. Det bröd man

bakade av ojäst deg, var det av enbart havremjöl  
 och som man i allmänhet även kallade skoll-  
bullar plur. samt kornbröd, ävenså potatisbröd.  
 När man bakat kornbröd, åt man en del av detta  
 mjukt, och torrade det övriga. Kornbrödet skoll-  
bulle, torrades alltså. Potatisbrödet äts alltid mjukt.  
 Som tillfällighetsbröd använde man råjärnbullar  
 gräddade i råjärn, som beskrivits i kap. III. samt glö-  
bakta glöbullar, ävenså potatisbröd. Att man lindat  
 smula degstrimler om en käpp och stekt dem  
 över elden, har icke förekommit. Ordet suar-  
bulle suarbullar har använts om tillfällig-  
 hetsbröd, av både jäst och ojäst deg. Så deg  
 klenats vid husväggar och fötterna solstektas, har  
 icke förekommit. Ojäst kornbröd har icke  
 bakats. Tunnbrödet bakades alltid av ojäst  
 deg och utbakades lövturmt. Det kallades

blor.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
E. H. Sporre 1931. APPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ostb.:  
suar-bulle

lunnbrö, lunnbröskakor sing. Det lunnbröt  
 som äls ~~mycket~~ kallade man mycket lunnbrö, och  
 det som torkats skat lunnbrö. Det lunnbröt  
 som bakats i något senare tid, sedan rågmjöl  
 kom mera till användning, samt det som an-  
 vändes nu för tiden, är av rågmjöl, då däremot  
 det som bakats i förra tiden bereddes av havremjöl.  
 Bröt av jäst dog bakades av sammanblandat  
 havre- och rågmjöl, men förekom för i tiden  
 mycket sparsamt emär man hade liten till-  
 gång till rågmjöl. Då man till icke största hög-  
 tiden kunde få rått och tillfälligt att baka av  
 enbart rågmjöl, var degen till detta bröt jäst.  
 Surdegen varav man bakade surbullär var  
 även jäst, se kap. v. Sedan man fick större  
 tillgång till rågmjöl, så att man kunde baka spic-  
 bröt som benämnas skat brö var detta alltid

Landsmålsarkiver, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre, 1931, APPELBO  
 DAL.

Frgl. 16

av jäst deg. Jäst deg kallades jäsndeg. Bröd  
 av jäst rågmjöldeg som utkravlets till mycket  
 tunna kakor, och som i senare tid bakats vid  
 enstaka tillfällen kallas knäkekbrö. Likant bröd  
 som användes i form av mjuka, medeltjocka  
 kakor kallas antingen mjukbrö eller halv-  
ljockt brö. Brödsorter i form av limpor eller  
 levar förekommer icke för i tiden i orten.  
 Kavring har heller icke förekommit. Namn  
 på högtidsbröd var håldassbrö. Detta bröd  
 bakades av rågmjöl till ljocka kakor och användes  
mjuka. Dessa beteckningar kallades också rogbullar.  
 Detta bröd användes förutom vid de vanliga höj-  
 -tiderna även vid kalas som t. ex. vid bröllop  
 och begravning o. s. v. Vid dessa kalas, använde  
 man förutom detta bröd även tunnbröd, bakat  
 av något finare mjöl än det vanliga. För att



för detta håldassbröd ännu bättre, brukade man  
 ibland blanda mesost i degen och använda vört  
 som degspad. Detta gäller endast det jyste råg-  
 brödet. Förutom namnet håldassbröd på dessa  
 finare rågkakor kunde man benämna dem  
 t. ex. ljokkt bullbröd, ljokktbullä, rogbullä.  
 Högtidsbröd av vete mjöl har av gammalt icke  
 använts i orten. Man började använda vete-  
 bröd för omkring 55 år sedan. Julbrödet bakades  
 lika som det ovan beskrivna håldassbröd.  
 Storleken av kakorna var även den vanliga.  
 Förutom de vanliga rågbullarna, bakade man  
 till jul en särskild kaka som man kallade  
såkakor som man torrade upp på murar  
 och sparade densamma till våren, då man  
 skulle på. Denna kaka delades upp eller  
 marterades innan den lades in i ugnen

Landsmålsarkivet Uppsala 3771  
 E. H. Sporre 1931 APPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ordb.  
så-kaka

till gräddning, i så många delar som antalet  
 medlemmar i familjen, genom att man lade  
 på smula degstrimlor från mitten till kanten.  
 Utefter kanten var kakan vidare ornerad  
 med en degstrimla, som gick i vågform. Vidare  
 röp man med fingrarna i själva kanten av  
 kakan, så att små riddar uppstod, runt kanten.  
 När man sedan på vägen skulle använda  
 kakan, blötte man densamma i svagsricker  
 som i det föregående nämnts, använde man  
 råbrödet och det finare tunnbrödet vid bäl-  
 lop, begravningar samt vid barnsöl, och met-  
 togs av dem som deltog vid dessa kalas och kal-  
 lades föring, föringsbröd. Av nämnda sortens  
 råbröd, metogs även av kvinnorna till kyrkan  
 och delades ut samtidigt som de bjödo på bränn-  
 vin ur sine medförda flaskor. Matsvarighet

till järnbländsk flölast finns icke. Beträffande  
 småbröt är förhållandet detsamma som be-  
 träffande vetebröt i öfrigt, nämligen att sådant  
 icke förekommit förän i något senare tid.  
 Som något bättre och mera sällan bakade slag  
 av vardagsbröt, kunde räknas sådant vari man  
 blantade vört i degspadd, samt det vartill man  
 kokte harrmjölet innan man gjorde degen.  
 Detta mjöl skulle då vara av så god kvalitet som  
 möjligt, och ibland hade man jäst i såden  
 deg. Bärbröt har använts. Till detta användes  
 lingonmos, varvid man lade såden mos emel-  
 lan tvänne icke ut för tjocka kakor, varefter  
 man gräddade dessa. Dessa kakor kallade man  
bärmosbullä, - man kallar allit lingonmos för  
bärmos. Bröt med inbakade äppleskivor har  
 icke förekommit. Hade man tillgång till något

Landsmålsarkivet, Uppsala 3271  
 E. H. Sporre, 1931. ÄPPELBO

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
bärmos-  
bulle

bättre bröd än det vanliga vardagsbrödet, använde man detta som ristbröd eller matsäcksbröd. Bröd bestående av två kakor sammanslagda med fläskbitar emellan, har icke förekommit. Ristbröd har förekommit och som bakats av sämre mjöl. hesstbrö. Till smårätter som stå på gränsen till bröd kamma räknas sådana som t.ex. råjänbullar, som beskrivits i kap. III. samt potatispannkakor jolpäröpppannkakor. Plattbröd användes i stor utsträckning för i tiden, och kallades endast platt. Bestod av ristbrödet och sovin. användes till detta bröd, och gräddes ut med vatten. Potatis blandades icke in i degen. Degen kallades plattdeg. Jäst brukade till-sättas. Förfaringssättet vid utbakningen och gräddningen var det vanliga. Man ristade

Ordbe.:  
platt

icke kakorna. Kakorna bakades i ljuslekt  
 något större än halvtjoeket bröd. Man gjorde  
 hit i kakorna för torkning på bröspett. Man  
 torkade paltbrödet på samma sätt som det  
 vanliga brödet. Sedan det var tillräckligt torrt  
 hängde man upp det i matboden støphärbrä.  
 Innan paltbrödet förtärdes brukade man i  
 allmänhet göra ett uggkok på detsamma av  
 köllspad, varefter det äto tillsammans med fläsk,  
 samt sis, när man kunde istå komma sådan.  
 Beträffande folkets och folkseder rörande bröd  
 och bakning anföres här några uttryck.  
 Det ansågs för att icke vara bra för karlar och  
 pojkar att syssla med bakning. Man kunde i  
 sådant sammanhang uttrycka sig: ä da skra  
int du hall på ni, för di kunn domingen  
vælt lå låg. Det ansågs icke förligt för barn

Kap. X.

ordb.  
 doming

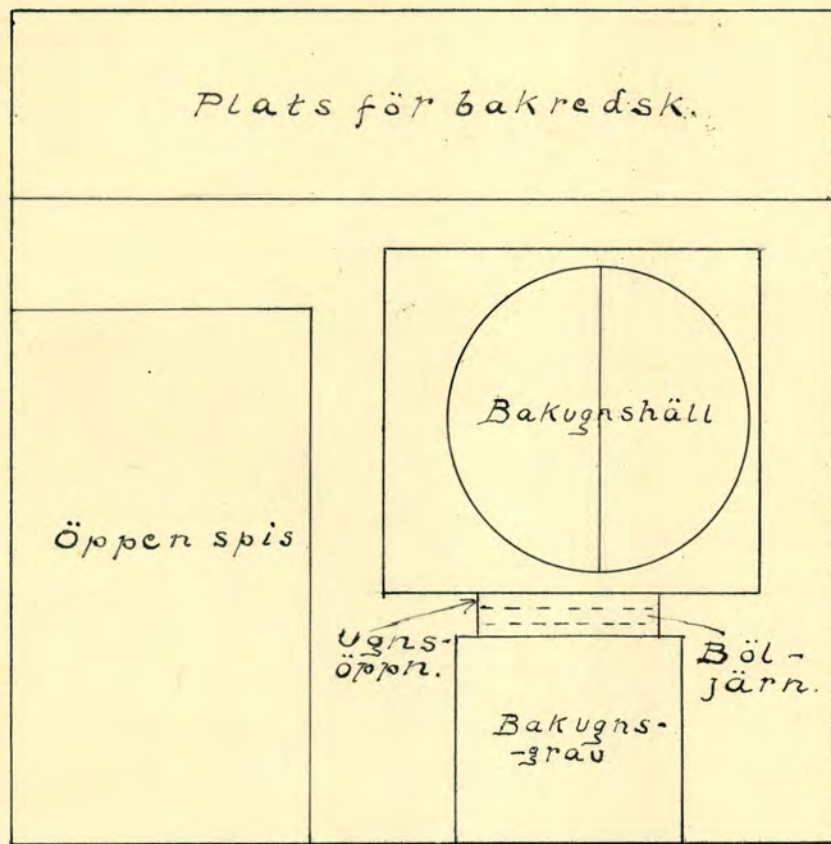
är äta deg. Man gav kreaturen bröd med arm-  
sösa för att de skulle trivas och för att de skul-  
le gå snävt hem under sommaren. Ingenting  
behandlingen är säkert se svar i kap. 17.

Andra högtidsbröd med magiskt användning  
har man icke haft. Som använda talssätt  
och litnetser följande: allte jär ä något - sa  
baggen karst jässtr ät bröno in i ungn.

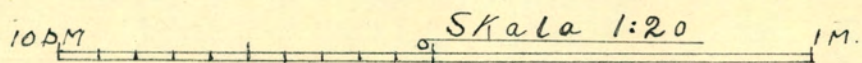
Ö. b. s. När gänt ritat har man i ortens mål  
ibland inlänat något eller några ord från  
riksspråket, som i detta fall ordet något.

J brakar i bröa - sa lijjan, som låg på posom.  
kaka söker makea, jä ska i få si på arä bul-  
-tär = här ska vi få se på andra bullar, äll ska  
i få si på arä bullär = djest ska vi få se på  
andra bullar. Bröd som beståndsdel i växtnamn  
känner man icke till.

E. H. Sporre



PLAN AV MUR MED BAKUGN OCH SPIS



SKISS av E. H. Sporre Äppelbo