

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

3337:2

DALARNA

Mora (Bonäs)

2/9 1931

Eriksson, Rombo Filip, 1931

Svar på ULMA:s frågelist 16 Brödet  
och dess tillredning

45 bl.4:o

3337:2

L.L.

Exc.av S.Björklund

Landsmålsarkivets prägeliste nr. 16

Dalarna.

Brödet och dess tillredning.

Mora.

I Inledande prägar om bakning

Rombo F. Eriksson

Ink. 2/9/1931.

Ordet bäki, baka, användes endast ifråga om bakning av bröd. Ordet användes icke ifråga om tillredning av något icke ätbart. Med "bäki" menar man hela tillredning en och gräddningen av brödet, trodi i göra deg, bäki äut, baka ut = göra bullar av degen efter jäsningsen. I morgo skum i bäki. I morgon skall vi baka. A wid bäkedom i går. Och vi bakade i går. A nu är ä ienn bökudag i morgo nuatt. Och nu är det en bakdag i morgon igen. "Bäkudag" benämnes ävör den kvantitet bröd som bakas på en dag. Ja du jät do upp ienn bakudag siäv du yvyr wittern.

Landsmålsarkivet Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson, 1931. MORA

DAL.

Frgl. 16

Bäki  
bak-dag

Ja du äter då opp en bakdag själv <sup>g</sup>  
du över vintern. Detta gäller naturligt-  
vis endast ifråga om tunnbröd, som ba-  
kades endast två gånger om år, höst och  
vår. Höst och vårbakningen tillgick li-  
ka. I dag luppära blottbröde från broti-  
gardom. I dag luktar det färskt mjukt  
bröd från gårdarna. I regel bakade man  
varannan dag, men man kunde också  
baka två dagar i sträck, men inte mer  
för då blev ugnen för het. De kvinnor  
som bakade tunnbröd kallades med ett  
namn bäkuballär, bakgubbar, eller också  
så bäkuellingar, bakkäringar. Den  
som bakade degen [i många fall en karl]  
kallades trödukall, det puntimmer som  
sedan tog hand om degen och gjorde

Landsmålsarkivet, Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson, 1931, MORA

DAL.

Frgl. 16

Bak-  
karl

Bak-  
trödukall

"ämnet" till kakan kallades emmen.<sup>3</sup>  
kall. samt slutligen det prunämmer som  
kavlade ut kakan, för kavläska.

Karlarna deltog i många fall vid bak-  
ning. Dels vid pärflasmindjen, potatis,  
skälningen, och dels som trudukall.

Någon yrkesbagare ha vi aldrig haft  
här i byn.

### 2 Allmänna prägar om brödet.

Du fömmt föra så lätt min bröde, ä i  
Guds gåvor. Du får inte föra så illa  
med brödet, det är Guds gåvor. Ä i do  
synd te föra så minn Gusslöne. Det är  
då synd att föra så med Gusslänet. Ordet  
Gusslöne användes inte endast ifråga om  
bröd av alla slag, utan också om den öv-  
riga maten.

Ordb.  
ämn-karl  
kavläska

Landsmålsarkivet: Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson, 1931 MORA

DAL.

Fgl. 16

Ordb.  
guds-län

Begreppet "dagligt bröd" saknar direkt 4  
motsvarande i Bonäs-målet. När man är utan  
bröd så säger man: Äu irom wid alldeles  
brölosä. Äu äro wi alldeles brölosä. Blir  
man utan mat för övrigt så låter det:  
Äu irom wid jätälosä. Äu äro wi mat  
lösa. "Smöbröd ä i bröd ed ä." Små  
smulor äro också bröd. I dug då föll  
fuol mi. Jag dugär då väl föda mig =  
gåna mitt dagliga bröd. Ann i do so  
snol ann, så ann unnärnt mi bröbitn.  
Han är då så snäl han så han unnar  
mig inte brödbiten. När någon tittar  
argt på en så säger man: Ann sir o mi  
lesä ig ädd apft we ini erbrä apom.  
Han ser på mej liksom jag hade varit in  
i hårbret hos honom. Det ansågs nämligen

Bröb.  
ät-

Bröb.  
hava vi

vara mycket närstående och retsamt  
att titta in i en annans kärre. I ska  
bäka fem dagar i, så i so myckla brö-  
mäla. Jag skall baka fem dagar jag som  
har så många brömalare-ätare. Ännu  
bara mäla bröd isen karn. Han duger  
bara mala bröd den här karn. Du ska  
jätä bröd atat i int bara mola. Du  
skall äta bröd till och inte bara mäla-  
äta enbart kött t. ex. Du ädd fäll wila  
att i ädd sku sitta jän i mol bröd du.  
Du ville väl att jag skulle sitta här  
och äta bara bröd du. Nybakad bröd,  
nybakat bröd; fesskt bröd, färskt bröd; wid  
am fesskan bulla, vi har färsk bulla. Fråga  
om tuumbö: "Bröd a wuorti så sieguskli  
så". Brödet har blivit <sup>så</sup> segaktigt så. Gambälbröd,

obs.

Oordb.  
segsklij

gammalt bröd. Tenn bröbit, en brödbit. 6  
Nogå brösmulor, några brödsulor. En  
skiva bröd kallas, om det är vetemjöl: bullstji-  
va, bullskiva; om det är av rågmjöl limpstji-  
va. Första och sista skivan på en bulle  
eller limpa: skalk, skaltjen. En brödkant  
av tunnbröd bröskrock = skrock [detsamma som  
skrockut, skrockligt] Tunnbröd som gräddats  
så det blivit små blåsor på kakan: Å wa so  
bladrut å fint itta så. Ånn a wurte så  
uolon ini bulln a di så. Ånn har blivit  
så kälig ini bullen åt dig så. Å du a djivert  
non stäkan arsa, så i so diegon så ä kliemär  
um tennär. Och du har <sup>gjort</sup> nän sän där "assa"  
[namnet kommer av att dom pär i världen  
gjorde en sorts bulle av sönderklämd potatis  
och mjöl som gräddades på glöden i spisen

Bulle,  
bladrut

Ånn  
ass  
hass

Landsmålsarkivet Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson, 1931 MORA

DAL.

Frgl. 16

och vilken sällan blev riktigt genomgrädd. 7  
dad, och som därför kallades "kuolassn". "ssn"  
betyder alltså "degig" som är så degig så det hle-  
mar omkring tänderna. Ä i precis lesa klub-  
ben. Det är precis såsom paltten. Bröd a  
torkas i uunrti så tuort i knaggutt så.  
Brödet har torkat och blivit så tørt och  
knaggligt så. Men itta wa miört i löst  
ed. Men det här var mört och löst det.

Bröd a wickna att a wuoss så ä i wet  
blatt. Brödet har slagit igen sig åt oss så  
det är väl mjukt. Möglutt bröd i falli  
te jätä. Möjligt bröd är farligt att äta.

Det yttre av ett mjukt bröd kallas skåla  
skalet, det inre för dien degen, om det  
var dåligt gräddat, i annat fall hade det  
inre inget särskilt namn.

Brödet i  
asse l.  
hasse?

Brödet i  
wickna



Bulln: fig 1 a lillbulln, lillbullen, fig 1 c limpa & [beständ form limpa, limpan] fig 1 e kringglug-bullä, kringelballe, eller, om den var av rågmjöl och potatis fiessa. Fiessa är också en sorts potteklädnad. Fig 1 d rubröskaka, rågrödsbaka eller knettsbröd, knäckebröd.

Bodl: fjässa

### 3 Bakugnen och bakredskap.

Så gott som alla stugor voro av gammalt försedd med bakugn, fast de stugor man byggt upp senare sakna bakugn och där använder man gammelstugan. Som g. bagårstuga, bagarstuga. Bakugnen höll sig alltid innantill stugväggen. Bakugnen var i köket. I Ladugården fanns aldrig bakugn.



Bakugn från fig 1 bakugnslucka & gaiman-  
Bönäs Mora. | nä, 3 rätsuol, rokkål

Bodl: gimmer, rökkål

Bakugnens botten ~~bestod~~ av tegel, Lärsv. 9  
an på torr sand som slutligen bakugnslag låg  
på. Bakugnshällen var rund samt tudelat,  
samt lutar något mot jäldruomä <sup>jäldruomä</sup> eldkammret  
som var en bänk 6 tum högre än bakhällen.  
Ämne i jäldruomä eldades hela tiden un-  
der bakningen. När man först eldade upp  
bakugnen på morgonen så gjorde man el-  
den på hällen. Blev det för stort drag  
i ugnen täppte man till röskälet med en  
mindre sten [se teckningen]. Mycket av rö-  
ken gick då ut genom gaimannä.

Den bästa bakreden ansågs vara furu-  
ved. Den klövs lagom grovt t. ex. en 5 tums  
kubb i fyra delar, och var fem kvarter lång.  
Det var mycket viktigt att bakugnen blev  
ordentligt eldad. Den saken brukade hur fadern

Bakugnslag-  
rum

sköta om, och han brukade börja redan 10  
kl. fyra på morgonen. De som inte ville  
gå upp så tidigt eldade en brasa på kväs-  
ten före. De som jäldad bakningen så  
krossad dem upp widn å djörd bräso. När  
som eldade bakningen så krossade den upp  
veden och gjorde brasan. Nu brida så  
lägin struta atyr rätsuole. Nu brinnar  
det så att lägan slår ut genom rökålet.  
Förhindrades genom att sätta en större sten  
i rökålet. Kolen pingo ligga kvar på  
källen tills de blivit svarta, se suopad dem  
undå dem min laiman, sedan sopade man  
undan dem med kvaster. För att nå in i  
ugnen med kvaster brant man på en stör.  
Kvaster var gjord av björkris. Temperaturen  
provades med litet salt eller mjöl, och på

säg man ju hur varmt det var när man  
gräddade första kakan. Om värmen var för  
hög så sade man: "Vid skum låtan stå ö  
slå att lita." Vi ska låta den stå och slå  
igen litet. Men nu iran jemma-warm i  
bra. Men nu är den jämn-warm och fin-  
bra. Nu i elle lagom warm, men vid skum  
a lita finan vid nu så vid pomm. lita  
woniwerma, så ä skain ato kaka lita.  
Nu är hällen lagom warm, men vi ska litet  
fin ved nu, så vi får litet ovannjävärme.  
så det skiner på kakan litet. Under dagens lopp  
eldades aldrig på hällen. För familj hade egen  
bakugn. Alla bakhållar voro ju flyttbara men  
de flyttades aldrig från en bakugn. Allstjä-hållar,  
har funnits men användes aldrig vid gräddning  
av bröd, utan vid <sup>alstringg</sup> alstringg av sill o fisk.

Ordbr:  
slå å lita

Ordbr:  
värme

Ordbr:  
hållar

Lärskilt bakbord för tunnbrödsbakning 12  
fanns, och användes det endast vid denna  
bakning. Bakbuardä, bakbordet var större  
än ett vanligt matbord så låde emmenkalln  
i kavläska [se föregående] skulle få plats  
där. Bakstjiva, bakskivan [fig 5] användes  
blott vid bakning av bullar, och lägges på  
ett annat bord

Ordb.:  
bak-bord

Baktrög, baktrög. Degen bearbetades  
med blottu händerna. || Degen fick vid tunn-  
brödsbakning jäsa blott när man skulle ha  
jäsbröd, jäst bröd, och då breddde man  
över en slarva, som inte hade något sär-  
skilt namn. I bakstugan eller köket hade  
man följande mjölkträl: Mjältunna, mjöl-  
tunna, mjölstjappa, mjölskäppa eller mjöl-  
kar.

Ordb.  
jäs-bröd

Värktogg för tunnbrädets utkarvning: 13  
Bäukaväl, bakkarle, helkorrade med ett hand-  
tag på vardera sidan. Krossade med ränder-  
na eller fårorna gående runt om. Emmen-  
kaväl [den karle som "emmenkallen" hade,  
se förgående] var lik bäukaväl, men något  
tyngre, kruskaväl var krossad med djupare  
fårar både längs- och tvärsöver. Användes  
till det något tjockare jäst-brödet = jäsu-  
bröd. Var ganska lik fig 7. || Till avskärande  
av degstycken användes vilken gammal bords-  
kniv som helst. || Kakorna gjordes inte efter  
något mått, utan emmenkallen tog ett  
degstycke på en höft. Du fornt djära bostu-  
ra, emmen så kaka gjort i ni ungen. Du  
får inte göra så stora ämnen så inte kakan  
går in i ugnen.

Brdb:  
karle

Landsmålsarkivet, Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson, 1931 MORA  
DAL.

Figl. 16

Brdb:  
ämne

Vid tunnbrödets införande i ugnen användes en lång ketsvarvad stjär, bäckstjärn, bäckstjärnen, på vilken tunnbrödskakorna rullades på på bordet, fördes in i ugnen och rullades av igen. Denna stjär användes till allt tunnbröd. Den på fig 9 avbildade bröspadin användes endast vid gräddning av bullar och "piessor". För att på kakan på "bäckstjärn" använde man en smal och tunn träspjäl, bröspjäl, brödspjäl. Bröspjäl eller bäckspjäl användes också för att vända kakan i ugnen med. Den spjälan var dock inte så fint gjord, var längre och grövre än den som brukades på bordet. Kortskäftade spadar liknande fig. 9 finns också men de ha inget särskilt namn annat än bröspadin. För att nagga, spira, kakan

användes bröspurin, brödsporren, rullnag - 15  
gen. fig 13. eller ockrä den förut omnämnda  
bruskareln. Till ljockare bröd fiessur o.s.v.  
användes en gaffel. || Till att skrapa ben  
bakbordet från deg användes en gammal  
bordskniv. Till renskrapning av baktråg  
brukades en bruokkniv, bruokkniv.

#### 4. Varav bereddades bröd.

De sädesslag man använde vid tunnbräds  
bakning voro huvudsakligen korn- och råg-  
mjöl. Skulle man göra riktigt fint pär-  
bröd, potatisbröd tog man blott en ti-  
ten del rågmjöl, t.ex. 80 pro kornmjöl och  
rästen rågmjöl. Gorde man däremot  
"jäsbröd" tog man mer än hälften råg-  
mjöl. || Huvudbeständsdelen i tunnbröd är  
lock potatis.



Pannbrödet uppkallas inte efter den säd 16  
som ingår som beståndsdel, utan efter po-  
latatiren, och efter jäsningsen. Pärbröd,  
potatisbröd, jäsa-bröd. Bullar, piessur obs,  
och limpur uppkallas efter mjölet de äro  
gjorda av. Rulullen, rågbullen; kvokmjöls-  
bullen, kokmjölsbullen. Med kok- mjöl  
menas hornmjöl som är speciellt fint  
malet för att användas vid kokning  
av gröt, välling o.s.v. Nu ska du sa-  
a mjältnären att ä ska nätas fint ed  
så ska vara kvokmjöl. Nu skall du  
säga till mjältnären att det skall nätas  
fint det som ska vara till kokmjöl.  
Såd som skall användas till bröd kallas brä  
säd. Någon gemensam benämning på brä  
material finns inte.

För bröd användes endast sådan säd 17  
som odlades och mognade på orten, un-  
dantagandes vete. Efter sedan man börjat  
använda vetebröd. För fyrtio år sedan an-  
sågs vetebröd som en stor lyx, och det fanns  
inte många som ansågo sig hava råd att  
baka av rent vetemjöl, och blott till stor-  
helgar var det banligt att man bakade  
rent vetebröd. Någon skillnad på bak-  
säden gjorde man inte, utan man baka-  
de tunnbröd av blott ett slags material.  
Att baka bröd av slåsäd samt säd malen  
med angrarna på träsin, har inte före-  
kommit sedan man blandade i bark i  
brödet. Därom längre fram. Brödet var  
annars bakat av ren säd, något är fick man  
förstås blanda i litet havremjöl. Brödet

fick då en stark lismak, samt var säm- 18  
re att baka tunnt. En del bakade också  
av sammanmalet mjöl-säd, men i vanli-  
ga fall nötade man bort skalet, först i stör-  
re och mindre grad efter som man hade råd.  
Sjofallet av nötad säd kallas sätrår sädär. obs.  
Säderna gav man åt korna och svinen.

Vid tunnbrödsbakning användes inga som-  
metst kryddor. Vid bakning av bullar  
kubullar å fiessur användes smis och fen-  
kol, hårdemumma blott vid bakning av  
waittbullar, vetelbröd. För utduggning  
av brädet har endast användts potatis och  
bark.

### 5. Deg och jäsnig.

På ortens mål menas med diein, degen  
dieg, deg, det man gör brädet av. Ordet får

också annan användning, men ungefär 19  
samma betydelse vid t. ex. Ä raingt i  
natt, så ä i lesä diein ato gäton. Det  
har regnat i natt så det är liksom deg ute  
på gatan. Ordet diegt användes också vid  
många andra tillfällen. Du skant wärä  
dan i dieg nid du nu. Du skall inte vara  
där och dega = kleta ner dig nu. Ordet  
smet användes i huvudsak endast ifråga  
om pannkakssmet. Ställ i ärningg ienn  
kuolballssmet du så skä ig gredan.

Ställ i ordning en källbullsmet du så skall  
jag grädda den. Med räda röran, menas  
något som är mer i flytande form än deg.  
Ja, annt i djört noga släka rödu jän.  
Ja har jag inte gjort någon sån där röra här.  
J skä djäre i ena rödu a kävem. Jag skall

Ordb.: röra  
f.

göra en röra åt kalven. ÿ ska stå å 20  
röda. Jag skall stå och röra [vid kokning  
av väiking t. ex. Ä wa jie djäkla röda inne  
dan. Det var en jäkla röra inne där. Du  
fo botä lägä ruogardn, jie röda a se  
sund. Du får bort och laga gärdesgårdens  
en röda-stäng har gått bönder. ÿssn bulln  
wa do bara diegon. Den här bullen var då  
bara degig. ÿiema, degna?

Att göra i ordning deg till bakning av bullar  
kallades: tröclä i. när man skulle baka  
jäsbröd gjorde man degen kvällen före bak-  
ningen, och då sade man. Wid skum tröclä.  
i-jäsä i kveld. Skulle man baka bröd  
använde man vid iordningställandet av de-  
gen ett baktråg, ifråga om bullar ett mindre  
tråg kallat bulltrua, bullträget.

Ordb.  
tröclä i

Landsmålsarkivet. Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson. 1931. MORA  
DAL.

Ellan gjorde alltid iordning hela degen på 21  
en gång. Jäst och salt tillsattes samtidigt  
som mjölken eller vattnet. Nu a diein jäsi  
så du får baka ut ann. Nu har degen jäst  
så du får baka ut den. Samma mjöl använ-  
des vid utbakningen som man gjort degen  
av, och den knådades alltid med bara  
händerna. Uttryck för att degen är för då-  
ligt arbetad: diein i grynon, grynig, diein  
i kvorton. Nu i diein lägon skarp. Nu  
är degen lagom hård. Ellen ann blottnä  
fäll att litä i. Ellen han mjuknar väl igen  
litet också. Nu jäs diein. Nu jäs är de-  
gen. Ann jäs yvyr två. Ellan jäs är över  
träget. Jäsningen provades genom att man  
gjorde ett hål i degen, satte dit en brinnan-  
de tändsticka, om stickan slocknade var

Ordbr.  
baka ut

Landsmålsarkivet Uppsala 3337:2

Rombo F. Eriksson, 1931, MORA

DAL.

Frgl. 16

Ordbr.  
blätne  
äter

degen jäst. Äu i diein jäsin a di. 22  
Äu är degen jäst åt dig. Äu a diein saur-  
jäsi a mi. Äu har degen sur-jäst åt mig.

Ofullständigt jäst bröd: Bulln i diegen, arson  
degig, assig. Inga brödsorter blevo surade, och  
om degen jäste så att den blev sur, ansågs  
det som en olyckshändelse. Degeu skulle stå  
på varmt ställe under jäsnigen men det fick  
inte vara för varmt ty då bleu degen sur-  
jäst. || En slags bulln bakades också av råg-  
mjöl och nykokat svagdricka som man inte  
satt till någon jäst. Drickat kallades söta  
och brödet därefter sötbulln. Jästen tillsattes  
när man knädat degen, och gräddningen  
försiggick på vanligt sätt. Surdeg har inte  
använts. Dricksjäst kallades djicksjäst och  
användes som vanlig jäst.

obs,

Ordb.  
assig,  
kassig

Ordb.  
söta f.

Landsmålsarkivet Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson, 1931. MORA  
DAL.

Isen jästa i so tuarr så i ska persk upp 23  
ann litä. Den här jätten är så torr så jag  
skall färsta opp den litet. Pressadjästr, präns.  
jätten har varit i bruk här sedan 1890 talet.

Ett slags bröd bakades också av rent grov-  
malet rågmjöl kallat bullbröd, som i  
storlek var ungefär som en vanlig spisbröds-  
kaka man köper i paket. Den krusades på  
bägge sidor i malsats till annat bröd som  
blott krusades på en sida. Vid krusningen  
användes brösparin fig 13.

### 6 Brödets behandling före gräddningen

Pröbetet att göra den färdiga degen till kakor  
kallades, om det var präga om bullar e.d.  
bäkä ut, baka ut. Präga om tunnbröd  
t.ex. Vid skum bäkä upp issen dicin inna  
vid jätom. Vi skall baka opp den här degen

Grdb.  
bull-bröd

Grdb.  
baka  
ut, upp



innan vi äter. Att baka ut degen till bullar 24  
tillgick på följande sätt: När degen var lagom  
jäst flyttades bulltrua bullträget från spis-  
muren eller den varma plats det haft och  
sattes på bordet. Man strödde litet mjöl  
på bordet för att inte degen skulle fastna  
vid, tog en kniv och skar av ett stycke  
lagom stort för bullen man skulle baka.  
Se wältäd dem ann så ann ward sliet  
å fin. Sedan wältade dom han så han blev  
slät och fin. Um dem skuld djära av-  
launggbullan så rulläd dem dicit min plat-  
nevom se. (Om dom) skulle göra avlang-bul-  
lar så rullade dom degen med flatthanden se.  
han. Men um dem skuld baka kringglugbul-  
lar så klappäd dem aut emnä så å ward  
kringglutt. Men om dom skulle baka runda

Bulle i  
vätta  
sv. v.

Bullh. i  
nåve

ballar, så klappade dom ut ämnet så det <sup>25</sup>  
blev runt. Vid tunnbrödsbakning deltog  
tre personer en som skulle tröda knäda  
degen trödukalln, den som gjorde ämnet  
till kakan emmenkalln [som också gräddade]  
samt kavläska som hade till uppgift att  
kavla ut brödet så tunt som möjligt. Alla  
dessa personer måste medverka oberoende av  
hur stort huskället var. Emmenkallens ar-  
bete kallades att g djörä emmen ä grädda,  
göra ämnen och grädda.

De bakande voro placerade vid bordet på  
följande sätt: Bordet var placerat med ena  
ändan inåt ugnen. Närmast ugnen vor em-  
menkalln placerad [för hon skulle grädda]  
och bredvid henne längre ut på golvet stod  
kavläska. Trödukalln hade sin plats på

andra sidan bordet med bakträget pla. 26  
serat på en stol. Själva utkavlingen av tunn-  
brödsbakaren tillgick sålunda. Kavläska fick  
ämnet av emmentallem strödde mjöl på  
bordet där kakan skulle ligga rullade ut  
kakan [det gjorde emmentallen på samma  
minut som kavläska rullade av kakan  
av bakustoren] sedan kavlades kakan  
tunn åt ett håll, rullades därefter på bä-  
kukavältn, man mjölade igen och skrapade  
med kniven bort den deg som möjligen fast  
nat vid bordet, man rullade ut kakan igen  
men åt motsatt håll så att kakan nu kom  
att ligga tvärsöver framför kavläskan, kav-  
läskan. Sedan fortsatte kavlingen som för-  
ut, och man kavlade inte bara fram och  
åter utan ända ut till kanten runt om.

Du ska kaväl ut äti kanta rikti. 27  
Du skall kavla ut ut till kanterna rikligt.  
Annars blirä nogä släka städuga kantar  
ä skrocker. Annars blir det några sida-  
na tjocka kanter. Ä se ska du kavant  
ona rikti. Och sedan skall du kanta den  
rikligt. Det gorde man efter första utkav-  
lingen som kavläskan gorde efter sedan  
hon hade rullat av kakan för sista gången.  
Kantningen tillgick så att kavläskan sat-  
te vänstra handens fingertoppar, med kno-  
garna ned på bordet, mot kakan; samtidigt  
som hon med den högra handen nu klappa-  
de på kakan sköt hon med vänstra handens  
fingrar kanten på kakan inåt. Kantningen  
började från venster och när hon nu kom-  
mit mitt framför sig eller något mera åt

Ord.  
kanta v.

höger så bytte man om händer.

28

Kakorna gjordes lagom stora för bakugns-  
hällen och så tunna som möjligt, ifråga  
om pärbröd; gjorde man jäsubröd var  
vidden lika stor, men kakan fick då vara  
något tjockare. Bleva kakorna för stora  
och till följd därav illa gräddade i kan-  
terna, kallades dylikt bröd för latmanns-  
bröd. För den saken fick emmenkallu skul-  
den för hon lagit upp för stora ämnen.

Bröd +  
latmanns-  
bröd

Allt mjöl som användes vid bakningen kal-  
lades bakumjöl, bakmjöl. Fastnade kakan  
vid bordet rullades den på bakastorn så långt  
det gick och sedan skars den lös med kniv-  
en eller brödspjälan.

Pärbröd, potatisbröd naggades aldrig, men jä-  
subröd det som var något tjockare krusad dem

min kruskaveln. krusade den med 29  
kruskaveln. fig 7. Kakan fick ligga orörd  
tills man hade krusat den och sedan rulla-  
des den direkt på bakstören utan att först  
mjöla den. Var kakan mycket tjock, t.ex.  
bullbröd. naggades den med brödspår  
brödspårren fig 13. Tunnbröd naggades bara  
på en sida, rettsaiden, rättsidan; avugsai-  
da, avigsidan. Inga mått användes. Tate  
håller några bit. || Kakan flyttades från bak-  
bordet in i ugnen medelst den i kap. 3 omnäm-  
da bäkustorn. || När det gällde tjockare bröd  
bullbröd, pissur o.d. användes brödspaden  
som stacks in mellan bakbordet och bullen.  
 Dessa bullar bakades färdigt och pinga där.  
efter stå i jäs upp. stå och jäsa upp ett  
låg innan de sattes in i ugnen.

Under den tiden fingo bullarna ligga på 30  
bakkbordet med en trasa eller gammalt lakan  
över för att det skulle jäsa bättre. Alla ka-  
korna lades i bredd. Nu skavorna av de-  
gen gjordes en särskild liten bulle på slutet.  
Dessa skovor kallades också kuortur, och  
den lilla bullen kallades därefter kuortbullen.  
I regel fingo barnen denna bulle som de kal-  
lade lillbulle. För lillbulle se meina?  
Får jag lillbulle sedan mamma? Bullar  
och limpor naggades med gaffel. Brukade  
läggas på en säng som man bredd över ett  
lakan, över lades också ett lakan och däröv-  
er en filt e.d. så att bullarna skulle hål-  
la sig varma. | Tunnbrödsbak avsågs  
noga innan man satte in den i ugnen med  
en bräsna brödsna av trä och taget.

Ordh.  
korta f.

Ordh.  
lillbulle

Landsmålsarkivet Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson, 1931 MORA

DAL.

Fgl. 16

Ordh.  
top m.

Mjålet man sopat av kallades ävs 31  
suopur avsorpor, och man gav det åt barna. obs.  
Man sporrade brödet före gräddningen för  
int å a sku bli so bladrutt, för att det  
inte skulle bli så storblåsig


När man bakade limpor av rågrmjäl bru-  
kade man efter gräddningen bestryka bullen  
eller limpan med en trasa doppad i siraps-  
vatten. Detta kallades, te mål bullan,  
att måla bullen, eller, te smyr bullan, att  
smörja bullen.

### 7 Gräddningen.

Ku kka i gredda. Ku skall jag grädda. Båki  
aut, baka ut och grädda äro två skilda saker.  
Funnbrädkakan rullades av bakstören i ug-  
nen på så sätt att man lade ned stören mot  
kakan på på hällen vid den kant som var



belägen längst bort från eldrummet. 32  
Därefter rullades stören ned mot eldrum-  
met tills man rullat av hela kakan.

Vår det då något veck eller någon blisa  
på kakan så slätades det ut min brä-  
spilon. Därtill hade man inte ramma brä-  
spjälta som man hade på bordet utan en  
längre och grövre. || När kakan legat inne  
i cirka 4 minuter vändes den åt sidan, rund  
om, vrid henne. När den så var fullgräd-  
dad i kanterna wick dem undä, och dem  
under kanterna så kakan kom att ligga un-  
gifär så här: sed från kanten  På detta  
sätt kom kakan att lyftas upp på mitten.

Så vänder man kakan och samma manöver upp-  
repas med kakan. På 3-4 minuter är kakan  
gräddad. || man tar då ut den och lägger den

Landsmålsarkivet Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson, 1931, MORA  
DAL.

Frgl. 16

Ordb.  
vika v;  
vika  
v.

på ett opponerwändt sätt, på en säck som 33  
ligger på golvet e.d. Man lägger alltid kakan  
med rätsidan uppåt [den sida som man haft  
uppåt under karlingen] för att när man sedan  
sopar brödet måste man vända kakan en  
gång och då kommer avrigsidan upp; detta är  
nödvändigt för att man vid upphängning  
en skaf på rätsedan utåt. || Förfaringssättet  
med pärbröd och jäsubröd är lika, jäsubrödet  
skall bara gräddas något längre, [cirka 5 min.  
då ju det är något tjockare. Dessa båda brö-  
sorler gräddades inte i någon viss ordning,  
utan man bakade pärbröd tills jäsubrödsde-  
gen var lagom jäst. Om eldning i ugnen, se  
kap. 3 Fjessur och bullar gräddades bara på  
en sida, och de vretas runt eftersom de grädda-  
des. Samma förhållande gällde även hullbröd.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3337:2  
Rombe F. Eriksson, 1931 MORA

DAL.

Frgl. 16

Dessa fördes in och togs ut medelst bröd 34  
spade. Fjessus och bullbröd gräddades på  
cirka 10 minuter. Dessa gräddade man alltid ef-  
ter sedan man bakat tunnbröd för att då var  
hällen hetast, dessa behövde mer undervärme  
än övervärme, och man slapp ha mer eld än  
bara så pass att man såg lora i ugnen. När de  
voro gräddade tog man ut dom och lade dom  
bredvid varandra på bakkbordet eller i en  
säng, och de fingo svalna. Man gräddade så  
många kakor på en gång som fingo rum i  
bredd på hällen. Man prövade gräddningen  
genom att sticka en koist eller en pinne ge-  
nom brödet. Blev stichan degig satte man in  
bullen igen. Skulle man torka skorpor gjorde  
man det av de avlånga bullarna vilka först sku-  
ros i skivar och därefter skuros skivorna mitt

itu så att det blev en uoniskvorpa, ovan<sup>35</sup>  
skorpa, och en undäskvorpa, underskorpa.

Ordb.  
skorpa }

Torkades i svag varme tills de antaga en brunaktig färg. När brödet jäste upp under gräddningen sade man: Å jäst upp fint a di. Det jäser upp fint åt dig. Opullständigst gräddat bröd. Å i assut, det är assigt; å i diegrand<sub>e</sub> ini do, det är degrand i det. När det inte jäste upp i ugnen: Å slesk midad å bli bra. <sup>abs.</sup> ra pannkaka är ollujöp. Det slaskar neråt och blir bara pannkaka av alltihop. Fråga om tunnbröd sade man då det var dåligt gräddat grätt till färgen och inga blåsor. Itta wa stålgräddad ed. Det här var stålgräddat det. Men itta wa svelgräddad ed. Men det här var välgräddat det. Itsen buller wa blät ann. Den här bullen var mjuk den.

Bröd i turt. Brödet är toort. Skrynkla 36  
eller veck på brödet: Sprock. Om brödet vart  
litet brännt sade man: O brenndäs litä issq  
käka. Hon brändes litet den här kakan. Om  
den var mycket bränd: Mu svinnäd käka  
Mu sveds kakan.

Ordb.:  
Sprock m.

Ordb.:  
Svedna v.

Om det kom någon av grannarna in me-  
dan man bakade så var det vanligt att ann  
fick iena blottbröskäka, han fick en mjuk-  
brödkaka. Alla de som hjälpte till med potatis  
skalningen dagen före [när sådan förekom] fingo  
en kaka för var kittel potatis de hjälpte till  
med. Man kokade två kittlar för en dag, cirka  
120 liter. När man gav smakbröd åt grannarna  
skulle detta vara särdeles tunnnt mjukt och fint  
och det fick inte finnas hål i kakan. Om det  
ändå blev något litet hål i kakan sade man när

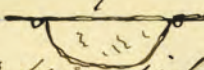

man gick: Seg är fe dem att dem få djäv 3?  
att uale um int dem wil a dem. Tala om för  
dom att dom får ge tabaks hälena om dom inte  
vill ha dom. Barnen brukade få den kaka som  
blev på slutet om det inte gick jämt med de.  
gen så att den blev mindre. Du ska få lill-  
käko um du i frek. Du ska få lillkakan  
om du är snäll.

### 8. Brödets behandling efter gräddningen.

Efter gräddningen lades brödet på en säck ett sätt  
ed. mess å swäläs, medan det svalnade. En  
del sopade brödet omedelbart efter sedan det  
kommit ur ugnen, och fick sedan svalna.

Tikningen skedd på olika sätt. Det mest  
vanliga torde dock ha varit att <sup>man</sup> lade brö-  
sticho, brödstickan mitt över kakan på hön-  
gen, samt tog två kakor och vek dem över


Oppl.  
brödsticha  
f.

stickan. Kakorna lägo alltså enkelvikta 38  
utanpå varandra.  <sup>1</sup> Dessa kakor  
fig 1 hängande bröpar sett från sidan.  <sup>2</sup> fig 2. bröpar i tvåsmitt  
kallades ett bröpar ett brödpar. En mjukbröd

kaka var viken åtta-dubbel som fig 15 visar.

Ett annat vikningsätt för upphängning:

Dem vick mistur. Dem vick mistur. Kakan  
blev då 6 dubbel. Mist-par sett från sidan. |

Ett par riktiga  bärukallar ansågs hin-  
na med att baka 80 par, 160 st kakor på en  
dag. Brödet räknades i bäkudag, bakdag. | Thd


jätom upp. Tre bäkudagä wur wittern wid.

Vi äter opp tre bakdagar över vintern vi. |  
Brödet räknades också i tölftår. En tölft var sex  
par [12 kakor]. Brödet torhadades förr allmänt inne  
i stugan. Två kakor utanpå varandra som ovan  
nämnts med rätsidan a utåt. Störarna som kakor.

Ordb.:  
par n.

Ordb.:  
mista f.

Ordb.:  
bak-dag

na hängde på kallades bröstickur, bröd- 39  
stickur. Dessa små stänger voro placerade mel-  
lan två stänger bröstaungår, brödstänger.  
Färbroarna som dessa stänger hängde i rågo  
ut så här:  || När sedan brödet var torrt  
nog brus det ut i härbrät, errbrä. Där häng-  
de man det åter på samma sätt som inne i stu-  
gan. || Alljakt bröd förvarades i baktråg väl över-  
läkta. När man åt lade man upp brödet på  
bora bordet

Ordb. i bröd-  
stäng

## 9. De olika brödslagen och deras tillredning.


### 1. Vanligt vardagsbröd.

Någon benämning "vardagsbröd" ha vi inte.  
Man använde tunnbrödet både till söndags  
och vardags, undantagsvis hade man något  
finare kaffebröd. Fiessur och bullbröd använ-  
des också till kaffebröd. Brödet uppkallades inte



efter säden det var gjort av.

40

Polatisbrödet och ett bröd som kallades mjölbröd voro utan jäst. || Mjölbröd gjorde man när man hade brist på potatis. Man kokade potatisen i en lagom stor träg i ett träg samt hackade den med en kniv ackknäiv hackkniv.  med skalena på. På så sätt hachade man ner skalen på botten av träget. Sedan blandade man i litet råg- horn- eller i värsta fall havre. mjöl, knådade degen, slog på litet ljumt vatten knådade igen, och sedan fick degen stå i blott att, stå och mjukna igen, tills man kunde ha i mera mjöl. Kallades sedan mjölbröd. Gräddades med något större värme än potatisbrödet. Torkades på vanligt sätt.

|| När man bakat brukade man lägga undan några blotbröskäkar, mjuka bröskakor som voro

Landsmålsarkivet Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson, 1931 MORA

DAL.

Fogl. 16

Ordb.:  
mjöl-bröd

vikta ättadubbelt och som man förvarade 41  
i baktråg eller en kälda för att bra det färskt  
en tid. Alla tunnbrädsorter kallades före torkning  
en för blötbröd, mjukbröd. Tillfällighetens brödet  
var av samma beskaffenhet som något av de i det  
föregående nämnda. Tunnbrädet samt andra  
brädsorter av jäst och öjäst deg är i det före-  
gående omnämnt. Mjuka brädsorter som vora  
bakade av långa kallades limpar limpor, de  
runda kringglugbullär.

## 2. Högstidsbröd.

Waitebulln, vetebröd; sundassbulln, söndags-  
bulle. Djærrebuassbulln, gästabuds bullen,  
särskilt fin bulle kallades så, även om det in-  
te var gästabud. Särskilt fint tunnbröd har  
äremot aldrig bakats. Fjinnstjærssbulln, kärn-  
mjölkbulle, av vetemjöl med kärnmjöl

} Ordb.  
} blöt-bröd

obs.

som spad. Brukade bakas till söndagar. 42  
gräddades i stekpanna över glöden, beströ-  
des med grovt krossat socker. Andra av  
vetemjöl bakade bullar påströdda med  
socker kallades suckerbulln, sockerbullen

Du ska få suckärbullan om du är prest.  
Du skall få sockerbullen om du är snäll.

Jälbulln, jultulln bakades förr enbart  
av grovt rågmjöl med mjölk som spad med  
något tillsatts av sirap. Dessa bullar vara  
vanligen runda, och gräddades vanligen i bak-  
ugn. Tetebröd har i någon liten utsträckning an-  
vänts så långt tillbaka man minns.

Särskilt begravningsbröd gjorde man inte, utan  
man lade i något finare eller godare om man  
hade råd. Något bröd sålde man sällan.

Småbröd bakade man inte heller, utan man  
köpte några pepparkakor om man hade råd.

Godbr.  
jul-bulle

3. Bättre eller mera sällan bakade

43

slag av vardagsbröd.

Sötslätt bröd endast undantagsvis. Bullar med mjölk till spad användes när man hade gott om mjölk, men dessa bullar betraktades inte som särskilt fint vardagsbröd utan användes lika i både helg och söcken.

Bröd med tillsats av bär användes aldrig, och först under senare år har man börjat lägga äppelkivor i bulldegen.

Dräsa-bröd

Under bärbrödstiden bakades även dräsa-bröd. Man kastades säden [kornet] och tog den säd som låg närmast den fina säden, dräsin, och som var något uppblandad med angnar. Säden sälldad dem, sållade man, för att få ur dammet, sedan malde man. Mjölet var mycket svart till färgen och kallades dräsimiälä.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3337:2  
Rombo F. Eriksson, 1931 MORA

DAL.

Frgl. 16

Bodbi  
dräsbröd

Polatisen maldes med skalena på, man 44  
knådade, karlade, gräddade och torbade brödet  
på vanligt sätt.

4 Maträtter som stå på gränsen till beöd.

I detta kape kan endast nämnas pannkäkar  
pannkakor, och klubben, kokta bullar av blod  
och mjöl. Pannkakorna gjordes av finvälat  
kornmjöl och mjölk. De som hade rådgädd,  
clade i smör, andra i Tackläen, färtälgen.  
Pannkakorna gjordes mycket tunna.

Älklubban gjordes av blod och det bästa korn-  
mjölman hade. Tillsattes med något salt, de-  
gen gjordes mycket stadig, och bullarna saltas ner  
i gryta med kokande, rent vatten. I'ts upprämd  
i flott uppblandad med potatis.

5. Paltbröd.

Blodbullar, blodbullen gjordes av blod och  
grovt rågmjöl. Degen gjordes stadig och bullarna

Ordbr.:  
klubbe m.

Ordbr.:  
blod-bulle

gordes runda med ett hål i kanten för upp-45  
hängning. Käkorna bräddes upp på brödstickor  
och hängdes i stugtak som tunnbröd. När det  
var torrt lades det på hög i kärlet. Degen  
tillsattes med mycket dricksjäst för att få den  
ordentligt jäst, vilket var mycket viktigt även för  
torkningen. Äts på samma sätt som "klubben", i  
enstaka fall som färskt.

10 Folktro och folkseder rörande bröd och bakning.

De i frågelistan, här icke omnämnda frågorna äro  
okända. När tunnbrödkakan under utkavlingen  
gick sönder sade man: Nu kum ä nan så i blatt-  
brösonggron. Nu kommer det någon som är brö-  
hungrig. Den som sedan kom in fick en kaka  
antingen det var en granne eller en luffare.

När barnen äta deg sade man åt dem: Du font  
jätä dein fe da trait du q di i not. Du  
får inte äta deg, för då skiter du på dej i natt.

Godbr.  
hungrig

Godbr.  
deg m.