

3436

DALARNA

Malung

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

28/10 1031

Gidlund, Alfons, 1931

Svar på ULMA:s frågelista 16  
Brödet och dess tillredning

66 bl. 4:o

3436

L.L.

Exc. S. Björklund



Landsmålsarkivets frågelista  
16 " Brödt och dess tillredning " besvarad  
för Vallväs by i Malungs socken.

Dalarna.  
Malung.  
A. Gidlund.  
Juk. 28/10 31.

Ordet baka brukas i ortens  
mål, endast, när det gäller till-  
redningen av bröd. På bygdemålet  
benämnes ordet baka baks. Tillredningen  
av kakor, räfflor etc. benämnes  
sttji vofflor = skaka räfflor o. s. v.  
Att ordet baka används även i fall,  
- där det ej gäller tillredning av  
något ätbart, har det ej lyckats  
få några belägg för. Har detta  
~~skett~~ varit fallet, torde det skett  
i mindre utsträckning.

När ordet baka används  
om brödbakning, äyftas det hela  
arbetet med brödet tillredning.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3436  
Alfons Gidlund, 1931 MALUNG

DAL.

Frgl. 16



Verbet baka kan inte användas  
i sådana fall som "lät smeten  
stå i ugnen och baka."

Det substantiv, som användes  
i ortens mål, för att beteckna  
arbetet att baka, är bak. Detta  
ord användes inte för att  
beteckna en kvantitet bröd, som  
bakas på en gång.

Man hade två storbak  
under året, ett före jul, sedan  
man fått säden höstskad och  
malen, och ett om våren efter  
råvarbetet innan man flyttade  
sju fåbodarna. Vanligen bakade  
man två till tre dagar i  
sträck.

Gemensam benämning på de



personer, som bakade var bakka-  
ringar, bakutjäringar. Karlarna  
- deltog inte vare sig i bakst eller  
förberedelserna därtill.

Kvinnor finnas, som hade  
sin huvudsakliga utkomst, genom  
att baka i gårdarna. Att kvinnor  
rest till en annan socken  
eller till ett annat landskap  
från att baka, var ej vanligt.

Yrkesbagare fanns till  
socknen för ett 50 tal år  
tillbaka. I byn finnas ännu  
inga yrkesbagare. De brödsor,  
som såldes på bagerierna, var  
ockbullar, kumpor och skorpor.

Det var i bygden att  
orden Guds namn sålades i

- 2 - 1184.

Ordle  
bake-kering

2

Landsmålsarkivet, Uppsala 3436  
Alfons Gidlund, 1931 MALUNG  
DAL.

Frgl. 16

eti!



slutet av den mening där bröd  
 nämns. Kom det någon om vils  
 låna bröd se. Lils - den gälv fält  
 bakat bad den om att i Guds  
 namn få låna bröd. Och gav  
 man någon bröd, så yars det  
 likaså i Guds namn. Man använde  
 också uttrycket i gissa namn, i Jesu  
 namn, men när det uttrycket  
 användes, var oftast den givande  
 och talande lög, och detta uttryck  
 skulle liksom vara ett slags  
 bättre kraftord. När man  
 gav en liggare se. en brödkaka  
 som denna bett om, och man  
 var hartsen över att bli av med  
 brödbiten, sade man la ä da no  
 i gissa namn, la det där nu i Jesu namn.

bröd. Jesus

deise 11. 84.

hör g. bit?

Landsmålsarkivet, Uppsala 3436  
 Alfons Gidlund, 1931 MALUNG  
 DAL.



5.

Ordet gudslan, gusslon, används  
 i betydelsen om all slags mat. Om  
 man var alldeles utan mat, sade  
 man <sup>ve</sup> ~~va~~ a int gusslonä, vi har  
 inte gudslnst. Ett vanligt talesätt  
 är om man varit utan mat  
 en dag ve. i ant jämni e gusslon  
på hela dagen, 'jag har inte fått  
 ett gudsln på hela dagen.'

Som syft har det inte ansetts  
 att äta fint bröd till vardags, men  
 skamligt ansåg man det vara. Fint  
 bröd var det inte vanligt man  
 fick annat än till helgdags och  
 vid högtidliga tillfällen. Sed  
 att göra hägot särskilt, om  
 man tagit upp en brödbit från  
 golvet, har det inte varit och

Ordb.  
gudslan  
 ä ? jfr ve  
 4.6 !

Landsmålsarkivet, Uppsala 3436  
 Alfons Gidlund, 1931, MALUNG

DAL.

Frgl. 16



6.

inte heller bestaffades det om  
någon lade att bröd från sig  
så vårdslöst, att undelsidan kom  
upp. Att vårdslöshet med bröd  
förbäddade olycka ansåg man  
sj.

I dagligt bröd heter på ortsmålet  
daglä brö? I detta begrepp  
inbefattas all slags mat och  
alltså icke endast brödet. När  
man girt från <sup>hög</sup> baket, brukade  
man säga Gu, stje lov att vi  
vi a bröä för vintern. Gud stes  
lov att vi ha brödet för vintern.  
Ordet brödlös, brölös, i betydelsen  
brist på mat finns i språket.  
"Bättre brödlös än rädlös" vanligt  
ordspråk.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3436  
Alfons Gidlund, 1931 MALUNG  
DAL.

Frgl. 16

for vintrom - 11. 87



7.

Brögruppen levbröd uttryckes:  
hjn sätt levbrö, fjäna sitt lev-  
bröd. Om man tog arbetet från  
en annan, sade man en tog  
bröä ur mon på om, man  
tog brödet ur hans mun. Ett  
annat vanligt talesätt int  
om som ara bröä inte kunna  
de andra brödet.

Om det var många i hus-  
hålllet, sade man att det  
var många bröknäppare, bröd-  
knäppare. Uttrycket "han är  
en onyttig brödsäck" är inte  
känt.

Att äta bröd utan sovel  
sovväl kallades möl bröä  
möla brödet.

ut mönam ä om

11. 8. 17.

Ordb.:  
unna v.

Ordb.:  
brö-knäppare

Landsmålsarkivet. Uppsala 3436  
Alfons Gidlund. 1931 MALUNG  
DAL.



8.

Väget allmänt <sup>uttryck</sup> ~~frö~~ på acet,  
 som är bakat till bröd, har  
 man inte. Uttryck som dubbel-  
 sovla s. d. är kända, dock ansågs  
 det av gammalt skämtigt att  
 ha pålägg till smörgåsen.

En bröbit, en brödbit. En  
brösmula, en brödsula. En brö-  
stöttje, ett brödstycke, kallades  
 ett stycke bröd. En brödskena  
 kallades en bröstjira. Första och  
 sista skivan kallades kanten,  
kanten.

Båda uttrycken nybakat, ny-  
bakorn och färskt är vanliga. 2  
 Slegt bröd brukar man säga.  
 Lärskild benämning på  
 gammalt bröd, gammolt brö,



finns inte.

Brödet är degigt, bröä ä degut,  
 brukar man säga. Skarpt, skat,  
 hårt, hat, och mört, möt benämner  
 man torakat bröd. Uttryck för  
 att torakat bröd mjuknat - är,  
bröä a slä att säga, brödet  
 har slagit igen sig. Möjligt,  
mögglutt, bröd ansågs inte nyttigt  
 att äta, men fr gammalt fick  
 man många gånger nöja sig med  
 att äta sådant. Lyckades man inte  
 toraka brödet ordentligt, innan man  
 bar ut det, dröjde det inte länge,  
 förrän hela förädel hade möglet.  
 Innan man åt brödet, tog man  
 en vat brasa och torkade av  
 möglet.

Ordb.:  
 slä ätec



Det yttre är ett mjukt  
bröd kallades skorpan, skorpa.

Med en lulle menades ett  
runt bröd bakat av vetemjöl. En  
limpa ett avlångt brödstycke  
förfärdigat antingen förfärdigad  
av vet- eller annat mjöl. dialekt!

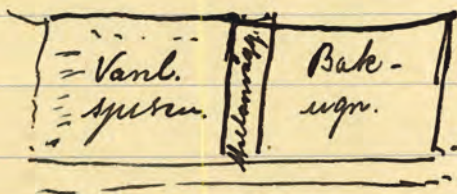
Med en kaka, kaku, menades  
antingen en tunnbrödkaka, tsnn-  
brödkaku, knäckebrödkaka, knättji-  
brödkaku, fjökbrödkaka, fjökbrö-  
kaku.

För det mesta bakade man  
inne i stugan. En del hade  
ockrå särskild bakstuga, baku-  
stuggu. Bakstugan i så fall  
inte avsett till annat ändamål  
än för bakning.

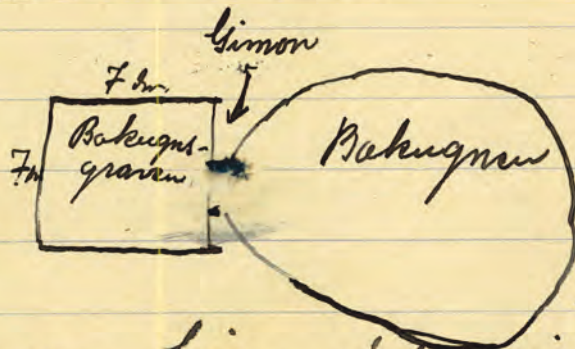


Bakugn, som sträckt sig  
 utanför stugans vägg förkom  
 inte. Särskild bakchammare,  
 i brist på särskild bakstuga,  
 förekom inte. I ladugården  
 hände det ibland att man  
 hade bakugnen.

??



Bakugnens uträ i köket  
 invid spisen.



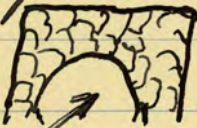
Beständ från  
 efter kanten  
 av bakugns-

graven till, det innersta av  
 bakugnen 1,5 m. Denna  
 konstruktion av ugnarna har



- av gammalt varit vanlig. Storleken  
- av ugnarna har givetvis varierat,  
- och de mått, som angivits, torde  
- gälla de större ugnarna. Några  
- ugnar av den typ som beskrivits  
- finnas ännu kvar i byn, även  
- om de inte användas.

Bakugnens delar var bakugns-  
graven, bakugsgrava, som var  
cirka 7 dm. i fyrkant. Mellan  
bakugsgraven och själva bak-  
ugnen var en mellanbalk,  
som kallades gimon.  
Bakugnen benämndes bakun  
- och bakugns-hällen, bakun-  
hälla.



Bak-  
ugnen.

Bakugnstullen var så  
beskaffad, att man på skärna

ej bak-

kätt övers.?  
jfr s. 13!

Ordb.  
gimman



lagt en staskjärns hälla. Mellan  
stenarna bakvälden var inget luft-  
rum, utan försökte man få  
det så tätt som möjligt.

Hällen var inte sluttande, och  
någon murad bank på vilken  
man stödde fanns inte. Murad  
bank på vardera sidan, av  
ugnen fanns inte. Vårifrån  
bakvälden köptes, har det inte  
 varit möjligt taga reda på.

Bakugnen valv kallades  
bakunsvälva, och valvets  
kant vid öppningen giron,  
giron. Ugnöppningen hade  
infattning av järn, som kallades  
gimhäll. Ugnen hade egen  
rökgång ut i skorstenen.

Landsmålsarkivet. Uppsala 3436  
Alfons Gidlund. 1931. MALUNG

DAL.

Frgl. 16

} Hfr. 12

vält? Hfr hälla!



Rökfångret och dess delar  
kallades unskåpa, ugnskåpa. Ordet  
ugnstunna fanns inte.

Ugnöppningarna stängdes inte  
utan fingorsta öppna.

I bakugnsgraven framför  
bakugnen ställdes man grytor etc.  
Till julen skulle bakugnsgraven  
vara alltid fulltravad i ved.  
Genom att ha graven full  
stängde man ut julbocken så  
man, stanni ut julbockfinn.

Den ved, som helst användes  
till bakning, var tallved. Veden  
var omkring en halv meter  
lång.

Som någon svår konst eller  
högtidlig handling användes det

Ord i jul-  
bock  
inbetsam - 11. 87.



inte att sloda upp ~~bakugn~~  
 Voden lades i korsvis min i  
 ugnen för att draget skulle  
 bli bra. Något särskilt uttryck  
 för att lufttillsförslu blev för  
 svag, så att sloden brann med  
 sotande låga, hade man inte.

Uttryck sådana som att "lågan  
 sträpar väggen" ha inte använts.

När lågorna slå ut ur ugn-  
 öppningen får man slodslågan  
 in i ugnen igen genom att  
knacka ut sten, slå hop bränderna.

Om inte det brann min i  
 ugnen, som det skulle, sade man,  
 att man skulle fös ut katta,  
 köra ut katten.

Brandstör - använde man sig

Bydls.  
 knacka ut;

fösa v.

brand-stör



är för att sedan brasan  
brunnit ut slå omkring de glödande  
kolen.

Sedan elden brunnit på hällen  
sees denna blev jämnvarm, karade  
man elden åt ena sidan, och  
där höll man den sedan under  
bakugnens. Ivalvade hällen är på  
motsatta sidan, kunde man tillfälligt  
vis kara över eld till denna  
sida. Någon särskild benämning  
på att låta kolen ligga en  
stund med lucka och dragöppning  
stängda, hade man inte.

Blev elden för het åt brödet  
vins i ugnen, lade man en rå  
vedkubbe framför elden, rakarvla.  
Bakugnens sopades med en



björkristlima, björkstrast. Krasten var skarp och användes inte för annat ändamål.

För att prova om det var lagom temperatur i bakugnen, provgräddade man en kaka.

För att nedbringa för hög värme kastade man in salt. När en för starkt upphettad ugn fick stå och svalna till en för gräddning lämplig temperatur, sade man en får svalas å, ugnen får svalas av. Om ugnen var jämnvarm uttrycktes detta med jämnvarm. Jämnvarm var ugnen när övi-, över-, och undervärmen, undervärmen, var lika stor.

För att öka övervärmen lade man

Över-  
värme  
övergärmen?  
H. G.



då och då in lysva, tor furu,  
 Då sade man, att man skulle  
 lägga in fö hä skulle lys upp, för  
 att det skulle lysa upp. Ett annat  
 vanligt talsätt var ve lär här  
in so ä stin qvj kaka, vi måste  
 lägga in så det skinner över  
 kakan.

Ordb.: lys-  
 ved

so ä st. &

Ordb.:  
 kaka  
 f.

Bakugnar sakenades i många  
 gårdar. Had man inte bakugn,  
 bakade man i någon av grann-  
 gårdarna.

Några minnen av flyttbar  
 bakhäll finns inte på platsen.

De järn som användes vid  
 tillredningen av råfflor, ostflor, var  
 tillverkade på så sätt, att man hade  
 två plattor av tackjärn som



lades utan på varandra och  
med degen mellan. Vid plattorna  
voro långa skaft fästade, så  
man kunde vända plattorna, hur  
man önskade.



Pannkakorna gräddades man  
i långpannorna, långpannor, som  
voro tillverkade av plåt.

Särskilt bakbröd hade man  
i så gott som varje gård. Detta  
bröd hade man, när det inte  
användes till bak i storstugan.  
Bakbrödet benämnes på  
ortsmålet bakubolä.



Bakträget benämnes baktröja.  
 Tridskålar eller liknande användes  
 inte till baktråg. Bakträgen  
 hade man förfärdigat genom  
 att urhålla en trädstam.

Det verktyg man använde att  
 röra om eller slå degen med en  
 träslor, ösa. Klappträsk användes  
 ej för detta ändamål.

När degen skulle stå och  
 jäsa, brödde man över den med  
 säckar.

Hjålet hade man i en så-  
 skäppa, sästjeppe, i bakstugan.

Vid utkarving av brödet använde  
 man sig av kedlar, karlar, som  
 voro av olika slag antingen släta  
 eller krusade. Alla karlar hade



21.

två handtag.

När man skulle skära av deg, använde man sig av en vanlig bordkniv. Brödmått använde man sig av endast i undantagsfall. Använde man sig av sådant, var det när man bakade fjöckbröd.

Hålen i kakorna togs med sugglas

Vid införandet av knäckebröd och fjöckbröd i ugnen använde man sig av bakspade, bröspade, en långskoftad bakspade, som var gjord av plåt. När man skulle ha in tunnbröd i ugnen, rullade man kakorna på en rund stöv, gräddstöv, och rullade sedan ut dem på ugnshällen.

Landsmålsarkivet Uppsala 3436  
Alfons Gidlund, 1931 MALUNG

DAL.

Fogl. 16

Ord b.:  
bröd-spade  
f.

Ord b.:  
grädd-stöv



Man hade också hjältrektyg  
 i form av runda eller flattaliga,  
 lilla, små spadar brödstickor.  
 Dessa brödstickor voro av två  
 olika slag lilla brödsticka, lilla  
 brödstickan, och stor brödsticka,  
 stora brödstickan. Lilla bröd-  
 stickan använde man att lägga  
 kakan på gräddstörren med, och  
 den stora användes till att  
 vända kakorna med och att  
 ta dem ur ugnen med.

Särskilda kortkaftade fjölar  
 användes för att flytta kakorna <sup>bullarna</sup>  
 från bakaordet till den plats,  
 där de skulle ligga och jäsa,  
 innan de sattes in i ugnen  
 för gräddning.

Brödb:  
 brödsticka



Särskild benämning på de  
bräder som man sätter under  
brödet att jäsa på, hade man  
inte.

Brödet naggades med en  
sporre konstnerad som den vilken  
är avbildad i fågelistan fig. 14

Brövnagg = brödnagg. Uttrycket "fem  
pinnar i naggan, fem pinnar i  
naggen" är ej känt på orten.

Reilnaggan användes inte och  
likari användes inte heller  
i stället för nagg ett särskilt  
likt kavelformat verktyg, av ben  
eller horn, försatt med fina  
utskurna taggar. Vid naggning  
av tjockas bröd hade man  
en rund nagg med många

Ordb.:  
nagg m.



pinnar, och många gånger använde man sig också av gaffel. Vid naggningen av det tunna brödet hade man kruskarlar, kruskarlär, av trä. Ränder för att brödet lättare kunde brytas gjorde man inte vid bakt.

Pärskilda degskrapor för att rengöra bakbrödet från deg hade man inte, utan brödet skrapades med brötkniv, och sedan tvättade man skrat med en graniskerav, graxrisvagn.

Det <sup>mjöl</sup> sädeslag man använde sig av <sup>för</sup> igammalt grä i orten vid bakning var havremjöl. Dessutom hade man också något litet



rågmjöl. Bakning av rågbröd  
 förekom i mycket ringa ut-  
 sträckning, och det var sålän  
 man köpte rågmjöl, utan man  
 bakade av den såd, man hade  
 sätt vid gården. Mjölet som  
 användes till bakning siktade  
 man vanligtvis inte! Det var  
 endast till högtidliga tillfällen  
 som man bakade bröd av  
 siktat mjöl. Mjölet som  
 man kokade mat av var  
 däremot siktat. Det osiktade  
 mjölet kallades drämsmjöl  
 och lättkommmjöl, lättkorn-  
 mjöl. Brödet, som bakades  
 av detta mjöl, benämndes  
honnadsebröd (bet. antagligen

Ordb.:  
 mjöl n.



vardagsbröd. Av rågmjöl  
 bakade man hökbrödet. Fjök-  
 brödet åt man endast vid  
 söndagarna och festliga till-  
 fällen. Vetebröd förekom  
 mycket sällan. Det hände  
 också av gammalt att man  
 blandade mossa i dråsmjölä  
 och bakade bröd. En av  
 meddelarna Lissmyr Jonas  
 Jonsson, Vallås 75 år berättar  
 att när han gick i skolan  
 fick han och de andra  
 barnen, som hade fattiga  
 föräldrar, följa med  
 läraren ut till skogen  
 och plocka mossa. Sedan  
 skaffades mjöl och genom

Vetebrödet n. 87.

Ordt.  
 mjöl



lärarens förmög bakades sedan  
bröd, som det fattigas barn  
sedan fingo äta till middag,  
när de voro i skolan.

Den säd, som användes  
till brödet, benämndes  
brösa, brödsäd.

Gemensam benämning på  
materialt varar bröd baka-  
des fanns mt.

Läden som ej mognade  
på orten skaffade man  
sig genom köp. Första  
bekantskopen med bröd  
bakat av sädeslag, som  
föret ej i orten brukat an-  
vändas till brödbakning  
gjorde man vid kalas at något



slag i de större gårdarna. Minnen  
 av att bitar av rågröd givits  
 barnen ungefär som karameller  
 i senare tid, har man inte.

Viss del av säden, som trökats,  
 reserverades till bakning av  
 det mera vanliga brödet under  
 det att andra delar reserverades  
 för andra ändamål. Brödsäden  
 tog man av den lättare  
 säden därav benämningen  
lättkombro, lättkombrod, om  
 vilket tidigare nämnts.

Sed har inte varit att  
 bröd tillreds av okastad,  
 med sloäd och agnar  
 tokad säd från vilken  
 endast mullen ränsats.



Exemplen äro ej kända på,  
att artroskad sädsal, som  
gått genom rislet, blandts  
i maktialt varar bröd till-  
retts.

Bröd av ren säd benämndes  
i orten fint brö, fint bröd.  
Särskild benämning på det  
mjöl, varar sådant bröd bakades  
hadde man inte, annat än man  
i vardagligt tal ibland ta-  
lade om det fina mjölet. Ordet  
sammansatt finn och blev  
på dialekten sammannalin!  
Riktat mjöl har inte använts  
till bröd, annat än när man  
bakade till högtidligare tillfällen.  
Det siktade mjölet benämndes



siktnjöl. De vid siktringen från-  
skilda beståndsdelarna kallades  
sådor, sådor. Dessa fick kreaturen  
äta upp.

De kryddor, som användes vid  
bakningen, voro salt, samt anis-  
och fänköl någon gång. Vört  
och rassla hade man också  
ibland i degen. Till julen  
recepteris skulle det alltid  
bakas vörtbröd.

Några andra ämnen, som  
använts för utdrygning av  
tillredning, av bröd än i  
enstaka fall morra, -än ej  
känt.

I ortens mål skiljer man  
på deg, smet och röra.



Deg talar man om, när bröd  
 skall bakas, och röra när man  
 skall steka pannkakor, plättar  
 o. dyl., eller när man skall  
 grädda en tårta. Ordet smet  
 tyktes sig varit vanligt. Uttrycket  
 degig, som på ortsmålet  
 heter degn, är vanligt. Om  
 bullen vid uttagningen ser  
 ngnen för hastigt avvattnas,  
 säger man att bröä deg sig,  
 brödet degar sig. Degklump  
 är också vanligt uttryck.

Berättelser om att man  
 skulle ätit deg i stället för  
 bröd äro sig kända. Maträtter  
 med namn på - deg har  
 sannolikt inte funnits, men

 Ordb.  
 dega o.



av gammalt tillagade man  
 en slags kost, som kallades  
sötbulla, sötbulle. Sötbullen tillagades  
 på ett mycket enkelt sätt. Man  
 hade rågmjöl och vatten i ett  
 kärl, och sedan hade man  
 detta kärl i sängen en viss  
 tid till det började sötna. Söt-  
 bullen hörde till delikatesserna.

Att sätta degen benämndes  
träda till en deg, göva i en  
 deg. Var det fjöckbröd, som  
 skulle bakas, gjorde man  
 deggen tvärlin för utbake-  
 ningen, men var det tunnbröd  
 eller tvärbakbröd, som skulle  
 bakas, gjordes inte deggen förrän  
 på morgonen samma dag, som

Brd. i  
 Söt-bulle

Brd. i  
 Träda



utbakningen skulle ske. Deigen  
 gjordes i bakträget. Uttryck  
 sådana som "mjölk bakas i varmt  
 vatten" är ej kända. Den  
 vätska, som tillsattes, kallades  
degspax, degspad. Mjölke  
 användes aldrig till degspad  
 av gammalt. Om man hade  
 smält salt, tillsatte man  
 detta på samma gång, man  
 gjorde degen. Var det grovt salt,  
 lät man det lösas upp i  
 varmt vatten, och sedan slog  
 man det i degen och rörde  
 om. Jäst tillsattes, när degen  
 gjordes i ordning. Att tillätta  
 jäst blott till en mindre  
 del av degen, som fäts stå

Ordbr.  
deg-spax



och jäsa en tid innan hela  
 degen gjordes har ej varit  
 vanligt. När degen var knäddad  
 och färdig, sade man dein ä  
knäddon & föt teress, degen  
 är knäddad och tillred. Ett  
 arbete om degen kallades  
bräds dein, bräda degen.

Någon särskild då julbröd  
 knäddes förekom inte. Degen  
 till julbrödet knäddes dock  
 mera omsorgsfullt än till det  
 andra brödet. Redskap användes  
 mestadels ullahid, när man  
 rödde om degen. Om degen var  
 för litet arbetad, sade man,  
 att den var sköl, skör. Om  
 degen, på grund av mjöllets



bestäffenhet icke blir stadig  
 sade man, att den blöttnar, och  
 för att bota detta fick man  
 tillvätta mera mjöl. Vanligt  
 uttryck: no lär du trädgåti för  
no hål ä på blöttnar, nu måste  
 du trädgåti för nu håller det  
 på att blöttna.

Uttryck för att degen jäser  
 - den jes. (<sup>mes.</sup>jes, <sup>met.</sup>jas, jesi). Vid  
 stark jäsming, sade man Wä jes  
för myttji, det jäser för mycket  
 och vid låg jäsming ä jes för  
litä, det jäser för litet. Dege  
 jäser upp blir på ortens mål  
den jes opp. No hål ä på  
jes opp, no lär du full jät &  
trädgåti ä, nu håller det på

Ordb.: blöt-  
 na  
 ? blöttnar v. 87.

? myttji v. 87.

Ordb.:  
 trädgåti v.



jära, nu måste du hit och träda  
tills det.

Jäsningen provades, genom  
att man lade en degbit in  
i ugnen, och såg efter om  
den blev bra.

Degen är jäst, den ä jäst.

Fjörkbrödet var syrat, och  
kändes- och tunnbrödet osyrat.  
Självsyrning av degen förkom  
inte. Degen, som skulle jäsa,  
ställdes man på varmt ställe,  
från att jäsningen skulle ske  
hastigare.

Att tillsätta deg som jäst-  
ämne har inte varit sed. långt  
mellan man fick någon fark  
jäst tills brödet, var det i all-

isom H. Hj.



månhet. Man hade att stoppa, som  
 man förvarade jästerna, och detta  
 stopp fick aldrig bli riktigt  
 löst, utan eftersom jäst frö-  
 brukades tillbakos dricka och  
 i längden gjorde ju detta, att  
 jästämnet alltid var surt.  
 Ibland friskade man dock  
 upp jästerna, och då hade man  
 i mjöl ~~som~~ <sup>och</sup> ~~man~~ värmdes  
 upp det hela.

Dricksjäst kallades på  
 orten målet dricksjäst.

Pressjätten torde komma till  
 användning i bygden frö ett  
 30-tal år tillbaka.

Midsommarjäst är inte  
 bekant. Vanligt har ej varit att



använda sjöskum som jästämne.

Att jästen var särskilt ansatt att bli skänd under inflytande av onda makter, trodde man inte. Korsteknet gjordes inte över jästen, och inte heller sade man "Gud välsigne" "Jäv väl" eller något i den stilen. Särskild försiktighetsmått när man skulle låna jäst förtogs inte.

Att jästringen skulle innebära förbud för det kommande årets skörd, trodde man inte, och inte heller i övrigt ansågs jästringen innebära något slags förbud.

Gemensamma uttrycket för arbetet med att gräva den



färdiga degen till kakor  
 var baks ut din, baka ut  
 degen.

Ordbr.:  
bake ut

Vid arbete med att forma  
 och grädda degämnena var man  
 oftast tre, när det var storbak.  
 Vid mindre bak kunde det  
 hända att en och samma person  
 ensam skötte arbetet. Arbetet vid  
 större bak var så fördelat att  
 en knådade och gjorde i ordning  
deg, och två bakade. Några  
 andra bewärningar på de  
 olika personerna, som deltog  
 i bakningen, fanns inte annat  
 än storbakutjäring, storbakar-  
käring och listbakutjäring, lil-  
bakutjäring, lilbakarkäringen

Ordbr.:  
bak-käring



- gjorde ämmna, och knådade  
 deg. Storbakarkärningen tar sedan  
 ämmna, som tillbakaren gjort, och  
 skarlar ut dem, och sedan kakan  
 var färdig överbämnades den  
 till den, som gräddade.

Med att baka ut degen  
 menades, att göra brödet färdigt  
 för gräddning. Bakar ut degen,  
 baka ut degen. Särskild  
 benämning på den deg, som  
 man för varje gång lade  
 upp på baktbordet, hade  
 man inte. Degstycket på  
 bordet rullades ut till en  
 lång rulle, och sedan skar  
 man upp degen i bitar, som  
 benämndes ämn, ämn. Djer

→ Ordbi:  
ämn

deger, H. G.



Ämn, göra ämnen.

Under utkarlingen hade de bakande sin plats bredvid varandra stående vid baka bordet. Vid utkarlingen använde man sig av, om det var kumbröd eller tjockbröd, slätkarvel och om det var kväckebröd kruskarvel.

Vid bakningen av de tunna brödsbitarna karlade man först ut degstycket, karvell ut degstöttja, sedan tog man det på karven, tog ä på karvån, och mjölad under, mjöl undi, därefter rullades kakor av, roll på kaka, och jämnade till kanten, jämn kanten. Efter

Ordb: bitkarvell ut  
degbiten n. & j.mjöla quänden. & j. Ordb: mjöla



att åbrigen karlat vändes  
 bakkan, vänd kakor, <sup>"vända kakan"</sup> och sedan  
 karlades den ut på andra  
 sidan. Vilka karlar som  
 användes för de olika bröd-  
 sorterna ha tidigare nämnts.  
 Särskild benämning på dåligt  
 utkarlade kanter hade man  
 inte. Likaså hade man  
 heller ingen särskild be-  
 nämning på den som ej  
 karlades ut kanterna riktigt.

Tunnbrödkakorna gjordes  
 i vanliga fall så vida, att  
 de täckte bakugnshällen i de  
 fall där denna inte var alldeles  
 särskilt stor. Knäckebrödkakorna  
 skulle vara mellan 3 och 4 ~~dm~~



rätt öv. Kakan av frusen  
 säd gjordes tjockare än av  
 den ofrusna. Myrlet, som  
 användes vid utbakningen,  
 kallades bakumjöl. Myrlet  
 som användes till detta änd-  
 mål var av samma sort, som  
 det man bakade av. Gärna  
 fick det vara litet grovt.  
 Lärskiet uttryck för att  
 man hade för litet myr<sup>öl</sup>  
 på kakan hade man inte.  
 Inte heller sade man  
 något om den "som höll kakan  
 blå."

Lärskild undantogs  
 hade man inte. Om kakan  
 fastnat vid brödet, tog man



44.

lotts - den med händerna. Gick  
den då sönder, hamnade den bland  
degen i paketträget.

De tunna kakorna naggades  
med en sporre liksom den,  
som återgives i frågelistan fig. 14.  
Fjockbrödet naggades med en  
kudd brödnagg. Olika hur  
manga var det man naggade  
kakan. Sedan kakan naggats,  
mjölade man lätt över den  
med en soptorste, som man  
doppat i mjöl. De tunna  
kakorna naggades på bords  
och fjockbrödet på fjölen.  
Kakan naggades inte på  
mera än en sida.

Lärskilt mått för att få



kakorna lika stora hade man  
inte. De styckes av den utbakade  
kakan, som man ibland skar  
av för att den skulle bli  
mera jämn kallades skoror,  
skoror! Dessa gavs i vanliga  
fall till kreaturen.

Hålen i kakorna, som  
skulle trädas upp på bröd-  
stänger, gjordes med synglas.  
Detta kallades te djäv hök, att  
göra hål. Hålen placerades  
ungefär i mitten av knäcke-  
brödskakorna, med i paltan  
gjordes hålet ut vid snä-  
kanten. Minns om att  
hålen skulle betraktas som  
dåliga nymodigheter har man

dzær N. Hg.



46.

inte. Kakan flyttas från  
 bakbordet på fjöten, genom att  
 man för fjöten alldeles intill  
 ena kanten av kakan, och  
 sedan vänder man på den med  
 händerna, om det var fråga  
 om tjeckbröd. Gällde det  
 knäckbröd, trängde man plåt-  
 fjöten under kakan.

De tjeckan kakorna av  
 jäst deg ställdes att jäsa  
 yftridare efter utkarlingen.  
 Pärskilda brödräcken användes  
 inte, utan man lade mesta-  
 dels ut säckar eller liknande  
 på sängen och lade kakorna  
 dit. Kakorna lades enkla  
 en och en.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3436  
 Alfons Gidlund, 1931 MALUNG

DAL.

Frgl. 16



Skovorna av degen gör man till krasturen. Långa kända kakor - av skovorna har det inte varit vanligt man skulle göra.

Man sopade av kakan, innan man hade den in i ugnen. Vid sopningen använde man en sopborste. Myrket, som sopades av från kakan, kallades sopmjöl. Namn på det myrket som stannade kvar på flöten hade man inte.

Att sporra brödet innan det sattes in i ugnen brukade inte.

Det var inte att man frön eller under gräddningen med en höns fjäder eller lik-

Ordet:  
sop-mjöl



mande doppad i sirap och vort  
 målade något bröd, men  
 vanligt var, att man bestroks  
 bivar, bullar och limpor med  
 en limslapp doppad i sirapo-  
 ratten ströde efter gräddningen.  
 Detta kallades te smöri bröä,  
 att smöja brödet.

Ordet utbakning kan inte  
 användas ären om ~~det~~ grädd-  
 ningen, gräddninga.

Var det tunnbröd rullads  
 kakan på gräddtrén, och  
 sedan fröde man strén in i  
 ugnen, där kakan rullades  
 av. Tunnbrödet vändes inte  
 och det dröjde inte så länge  
 förrän man fick ta ut den



igen. Knäckebrödet tog man  
 på fjölen och la det  
 in i ugnen. Om en stund  
 vände man på det med bröd-  
 stickan, och uttagningen ur  
 ugnen skedd dera med  
 brödsticka. Tjrebrödet både  
 frids in i ugnen och togs ut  
 ur denna med fjöl.

Av knäckebrödet var det  
 vanligt, att fyra kakor insattes  
 på en gång. Tunnbrödet endast  
 en. Detta kallades en gräddning,  
 en gräddning. Särskilt namn  
 på den första omgången kakor,  
 som sattes in i ugnen, sedan  
 glöden rakats ut hade man  
 inte. Två kakor var det vanligt

Arbets-  
 gräddning



man skulle sätta utanva' var-  
andra under gräddningen.

Limpon av finare mjöl sätter  
man på plåten under gräddningen.  
Någon längre tid behövs de  
inte stå inne i ugnen, utan var-  
värmen god dröjde det inte många  
minuter förrän gräddningen var  
färdig. Förtening av skorpor var  
inte vanligt av gammalt. Under  
senare tid torkas skorpor allmänt.  
Antingen skär man vrbullarna  
mitt itu, eller skär man skivor  
av limpona och delar dessa  
mitt itu, när man skall ha  
skorpor. De torkas antingen i  
bakugnen eller stekugnen.

När brödet jäste bra upp



under gräddningen, sade man att  
bröä jist bra, brödet jist bra.

Något särskilt namn hade man  
inte på bröd, som fört ger upp  
sig i ugnen, men sedan spinkes  
ned igen. Ej heller arrågs sådant  
bröd förbåda dödsfall eller något  
i den stilen.

När brödet gräddades vid  
dålig undervärme, sade man,  
att det blev blarand ti bröä  
blarand i brödet. Stalarand,  
stalarand sade man att brödet  
hade om det var ofullständigt  
gräddat.

Skrynkla eller veck på  
brödet hade ingen annan be-  
nämning än sina vanligaste.

las  
Landsmålsarkivet, Uppsala 3436  
Alfons Gidlund, 1931 MALUNG  
DAL.

Fogl. 16

Blarand  
ti bröä N. H.



Färligt anrågs det inte, att  
 profkar äto av sådana kantar  
 - av kakan.

När brödet under gräddningen  
 blivit bränt, sade man att bröä  
vat bränt, brödet blev bränt.

Smakbrö, smakbröd, skulle  
 man ge till de personer, som  
 kommo till gården under grädd-  
 ningen. Likaså var det betesa-  
 sed, att gramarna skulle få  
 smaka av brödet. Denna sed  
 lever delvis ännu kvar. Smak-  
 brödet gjordes givetvis något  
 bättre än det andra, genom  
 att man karlade det tunnare  
 och försökte få det mera  
 mjukt.

Ordb.:  
Smak-bröd



53  
Uttlyst, som vittna om hur  
vanligt det är att ge smakbröd  
ha säkerligen funnits, men  
det har inte varit möjligt få  
reda på hur dessa skulle lytt.  
Numera är det ganska vanligt,  
att man brukar säga: är ska  
ta för hä - ärligt all dagar som  
är bakdag, ni skall ta, för  
det är inte alla dagar, som det  
är bakdag. Detta uttlyst är  
vanligt, när man bjuder någon  
på smakbröd, men den bjudne  
märk berusas likt,innan han eller  
hon kan förneja taga emot.

Tunnbrödet lade man i högar  
under bakbrödet, sedan man  
tagit det ur ugnen, och förbrödet

dågor A. 8/1.



had man på sängen. Bröä skull  
svaltes, brödt skulle svalna. Ett  
 underlag användes säcker. Det ny-  
 -gräddade brödet sopades med  
 en sopborst. Särskild benämning  
 på det avsopade brödet hade  
 man inte. Att skaka av  
 kakorna mjölet mot bakbordet  
 har inte varit vanligt.

Det nygräddade brödet ristades  
 inte, för att det skulle lättare  
 kunna brytas.

Tunnbrödet veks fyra gånger  
 mesta dels, annars två. I bland  
 kistriktets och i tunnbrödet, vilket  
 innebär, att man vekte det i  
 fyrkant.

Brödet räknades i fjög - och



6 till 7 fjog - ansågs böra kunna  
bakas på en dag. All råkena  
ogräddat bröd ansågs inte  
farligt.

Knäckebrödet med hål uti  
torkades genom, att man trädde  
det på käppar, som sedan hänges  
upp mellan stänger i taket. Hakorna  
rändes åt samma håll. Tunnbrödet  
torkades - genom, att man vek  
det över stänger.

Takjä är juelt i brö, taket  
är juelt i bröd, är ett rätt  
vanligt uttryck

Det torra brödet förvarades  
i hånberget.

Ordet skrock är inte  
känt och likaså heller inte



brödlur.

Mjukt bröd förvarades i lädru  
eller korgar i källaren.

Brödet lades upp på bordet i  
brötkorg, brötkorg.

Ingående de olika brödslagen  
och deras tillredning har tidigare  
därnämmts.

Vardagsbrödet har benämnts  
hemdagsbrö. De brödsorter som däri  
inräknats ha varit tunnbrödet  
och kväckerbrödet.

Man har också benämnt  
brödet efter sädeslag och mjölsorter  
och har sålunda talat om  
rågbrö, rågbröd, havarrbrö, havrbröd,  
och jöläppälbrö, potatisbröd.

De brödslag som bakats av

Ordb.  
vardags-  
bröd

havsbrö 11. 18. 19.



ojäst deg, ha varit lunnbrödt  
och kväcksbrödt. Båda dessa  
brödslagen ha ätits såväl torra  
som stycka. Dock har mestapelen  
 varit torakat.

Sådant bröd, som <sup>gräddades</sup> bakats på  
framfö den brinnande brasan,  
på arken eller i gamla kallado,  
råjärnsbrö.

Gräddning av bröd på glöden  
eller i askan förkom inte. Ej  
heller förkom gräddning på  
sten eller järnkärl öfver elden.

Att grädda bröd <sup>in</sup> i  
kålblad har inte varit vanligt  
och gräddning av <sup>såda</sup> bröd på halsten  
har heller inte förkommit.

Sotsteka bröd har man inte



haft sed att göra på orten.

Limbrödet var utbakat lötkunt och av ojäst deg. Benämns också i dagligt tal potatisbröd.

Bröd i tunna kaker, som torkades, benämns knäcksbröd, knättjibrod.

Sådant bröd, som användes i form av mjuka mer eller mindre tjocka kaker, kallades tjockbröd, tjockbröd.

limpa - limpa.

Kavringar har man inte bakat i orten.

För gammalt fick rågbrödet vara högtidsbröd och det var mycket, mycket sällan man fick äta vekbröd.

modernt

Bröd:  
tjockbröd



Finare sorten av humbröd har använts som högtidsbröd. Detta bröd hade vört till spad och till julen, var det sed man skulle ha vörtbröd.

När det bakades till högtid-  
ligare tillfällen krusade man  
till brödbullarna mera än  
annars var vanligt.

Namn på brödsorterna: fint brö,  
rekbrö, först under senare tid, halv-  
työkt, halvtjökt, rogbrökekaka,  
rågbrökekaka, vörtbrö, vörtbröd.

För gammalt hördet till  
sällsyntheterna, att rekbröd  
förekom i bygden.

Olika slag av rekbröd:  
vörtbröbulla, rekbrödsbulla,



vittbröslimpa, vetebrödslimpa, sköjan,  
 skojan. Numera talas man  
 också om vittbröding, vetebrödsring,  
vittbröskaka, vetebröskaka, saffrans-  
brö.

Benämningen kydsbulla ej  
 känd.

Brödsorter, som bakades blott  
 vid bestämda tillfällen, julbrö,  
 julbröd. Vid blötlöp och  
 begravingar tycks inga  
 särskilt bestämda brödsorter  
 skulle bakas, utan då bakades  
 det vanliga helgdagsbrödet.

Julbröden voro av skilda  
 storlekar, och någon bestämmelse  
 om hur många bröd varje  
 person skulle ha, har det inte



Junnit. Julkåta och julbollar,  
julbokkär, har det varit sed att  
skulle bakas.

Att det skulle bakas kringlor,  
ringar el. dyl., som lämnades till  
bröllops- eller begravningsgäster  
eller som flickor skulle ge  
till pojkar, har inte varit  
vanligt. Likaså var heller inte  
vanligt att bröd skulle mottagas  
till kalas.

Namnt magbröd finns inte på  
orten, och inte heller har man  
bakat kärlekskaka.

Motvarighet till jämtländsk  
flötost fanns inte.

Småbröd hörd till säll-  
synheterna att fanns i bygden.



och förekommo de närmastans, så  
var det i de större gårdarna.

Mjöllestöpt bröd förekom inte.  
Mestbröd och bävbröd ha inte före-  
kommit.

Bröd med inbakade äppel-  
skivor ha inte förekommit.

Bröd bestående av två  
sammanslagda kakor och med  
fläbbitar mellan, som gräddades  
helsammans, har man inte haft.

Ordet äbröd finns inte i  
ortsmålet.

Grova brödoorter ha ibland  
bakats till härtarna. Tei pulser  
skulle härtarna ha brödkakor.

Rån ha inte bakats och  
likarä inte heller munkar.

2

✓



Väfflor, vofflor, pannkakor, pannkaker  
 såväl tycke som tunna och flätk-  
 pannkaker, har man gräddat.  
 Inte mjölkaka.

Bröd med blod till god  
 kallad man blodpalt, blodpalt.

Det blod, som användes, var från  
 kor, svar, kattr, getter och får.

Blodet spädades ut med vatten, och  
 den mjölsort, som användes vid  
 baket, var grovrågmjöl. Inger  
 potatis blandades i degen. Av  
 kryddor brukade man hillsätta  
anis och fänkål. Degen benämndes  
paltdegen, paltdegen. Fäst brukade  
hillsättas. Vid bakningen är  
 paltbrödet, förso man på samma  
 sätt som vid bakningen av

?



vanligt tjockbröd. Enda skillnaden  
 var att man i paltbrödet gjorde  
 ett hål, för att det skulle kunna  
 trädas på källor i taket för  
 torkning. Flakorna ristades inte.  
 Vanligt var också att man åt blod-  
 kakor, som vanligt bröd, utan  
 man lät det sitta på källorna  
 uppe i taket till det torkat, och  
 sedan använde man det till mat  
 genom att koka upp det i  
 vatten och steka fläsk och koka  
 så till.

Angående folketro och  
 folkskder rörande bröd och  
 bakning, är det inte möjligt  
 att på orten få reda på  
 så mycket, och torde därför inte



så mycket skrock varit förenat  
med bröd och bakningsarbete.

Att -ge bort sista brödbiten  
-anrags för farligt, ty då mistade  
man makten.

Ord motsvarande brödy,  
brödstark eller brödsvullen  
finns inte i ortsmålet.

Ordet brötkvarn, brötkväm,  
i betydelsen mull finns men  
däremot inte ordet katesaden  
i betydelsen mage.

De huvudsakligaste uppgifterna  
till denna lista har lämnats av  
Bark Marit Olsdotter från Vallnäs  
född 1844 och av Lissmyr Jonas  
Pärsson född 1856 och båda från  
Vallnäs. Båda medlemarna ha

Landsmålsarkivet, Uppsala 3436  
Alfons Gidlund, 1931 MALUNG

DAL.

Frgl. 16



66.

under hela sitt liv varit bosatta  
i Vallnäs.

Högskoleingenjör  
Högskoleingenjör  
Högskoleingenjör,  
Högskoleingenjör, Malung.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3436  
Alfons Gidlund, 1931 MALUNG

DAL.

Frgl. 16