

4810

DALARNA
=====

Järna

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Thomson, Anna, 1932

Svar på ULMA:s frågelista 16
Brödet och dess tillredning

36 bl. 4:o

1 " " teckn. (s.7b)

4810

L.L.

Exc. S. Björklund

Brödet och dess tillredning.

Landsmålsarkivets frågelistan nr 16, besvarad
från Utsäde och Skälö byar, Järna socken, av
Anna Thomson.

I Inledning.

Ordet baka = baka, brukas i ^{ortens} ~~ortens~~ mål, endast
om tillredning av bröd.

Med ordet baka - baka åsyftas i viss mening hela
arbetet med brödets tillredning, som t. ex när
man säger: i morgo skå vi baka = i morgon skå
vi baka, eller: vi håll på baka i dag = vi hålla på
baka i dag, även uttryck såsom: skå du var
ensam & baka? = skall du vara ensam med bak-
ningen? Uttrycket innefattar då en fråga, om
en ~~ensam~~ person skall utföra hela arbetet
med både bakning och gräddning av brödet. Sam-
ma fråga kan också få en annan form som t. ex.
skå du jar på baka & grädda = skall du både

Landsmålsarkivet. Uppsala 4810
Anna Thomson .1932. JÄRNA
DAL.

Frgl. 16

Ordb: baka

baka och grädda? (ensam)

Substantiv som användas i ortens mål för
att beteckna arbetet att baka: bäk, bak-
ning, bätja, användas som i följ. ex. vi a bäk
för oss i dag = vi ha bakning för oss i dag,

ä va e fale bakonda = mycket bakning, (ofta) Brdb: baka
ätta e hela bätja hä = det här är hela brö-

mängden som bakats, ä da va fup e bakning
ett sådant sätt att baka (Skåla), och bakning =
samma betydelse som föreg. (utsäga), ätta e ett

helt bäk hä = detta är allt vi bakat denna gång

Som regel hade man att baka höst och vår
Tessa bakningar kallades storbäk, eller för höst-
baket: vinterbäk, för våren: lädigsbäk = vårbak, eller
sommrbäk = sommarbak. Höstbaket inföll

vanligen i oktober månad och pågick 2-3-4 dagar
allt efter familjens storlek. Vårbaket inleddes
i april eller senast i maj och tog lika många dagar.

Brdb: baka

Brdb: lessan

Brdb: bakning

Brdb: bak n.

som höstbaket, i förhållande till fam. Det kunde ibland hända att man av vissa orsaker ej kunde baka den erforderliga mängden bröd under dessa vissa bakdagar, men man måste då se till att baka innan slåtten började.

Gemensam benämning på person som sysslade med bakning: bäktjärning = bakkåring.

Karlarna hade ej annat besvär än bakningen än ordorandet med bäkuven = bakorden.

Den första bagaren = bagaren, kom till socknen i slutet av 1870-talet. Han bakade endast vetebröd i början, men övergick så småningom till andra brödsorter.

II. Allmänt om brödet.

Ordet gusslån = gudslån användes om allt bröd, varav det än är bakat. Att bryta sönder och lägga upp bröd på brödkorpen och så lägga upp avigsidan var att vanvörda gusslån =

Ordb.: bäktjärning
kåring

Ordb.: gudslån

gudslandet och kunde man således ej påräkna sig samma välsignelse av det som annars.

Begreppet "dagligt bröd" uttryckes med följande ex. Gū havuilsu, vi a då bröföda = Gud vare (have) lov, vi ha då brödfödan, eller: går an vi a då int li no brölösä = går an då vi inte lidit brödlösa.

Ordb.:
Gud-have-lov

Uttryck för begreppet levebröd: ut o tjän sätt brö = ut att följana sitt bröd. Att inte unna en annan hans levebröd: en kan då riva brö-tugga byty mun o må = han kan riva brödtuggan ur min mun.

Ordb.: tugga

Att vara många i maten: dom e många om bröbitar där o = de äro många om brödbitarna.

Hv stor vikt har alltid varit att äta mycket bröd vid måltiderna, vanliga maningen har varit: jät brö tra o = ät bröd till oksiä. Att äta bröd utan sugh = sovel, kallas: möy brö = möla brödet. Att äta smörgås till annan sovel kallas att äta

två slags sovel; jät två slakks sugbr.

Ord för liten brödbit: brögryn, för stort brödstycke: bröstyty, för en brödskeiva: e brösjiva (bröskiva)

för första och sista skivan: snutt, för en brödkant: brädd

Med en brödknalle (knall) menas en hårdnad mjuktbrödsbit. När en brödkaka vid bakningen blir hopskjuten, och gräddas i det skicket, kallas den hårda randen som då uppstår: vaff = valk.

Nybakat bröd benämnes: nybakat brö, bröd, som skall torikas, men ännu är mjukt nog att böjas kallas: segt, eller rögrö

Brödet som är pipigt kallas: hushutt = håligt, ^{bröd} som är tätt: haddutt = kladdigt, eller däggutt = degigt.

Torikat bröd som blivit aut för torrt kallas: vasst.

Torrt bröd i allmänhet: skarpt, skarpt brö kan vara hårt = hårt eller mört. Utryck för att torikat bröd mjuknat: ä a rönt att = har slagit igen sig.

Det yttre av ett mjukt bröd kallas: skorpa = skorpan,

Brdb.: gryn

Brdb.: snutt

knall

Landsmålsarkivet Uppsala 4810
Anna Thomson 1932. JÄRNA
DAL.

Brdb.: håligt

Brdb.: rögrö

det inre: inmatn = inbråmet.

Ordbr.: in-mat

Med en bulle = bulle, menades ett tjockt bröd, som vanligen bakades av rågmjöl och myssu = vassla eller rågmjöl och vatten och skulle ätas mjukt, med en käke = en kaka, menades ett nästan lika tjockt bröd bakat av blandvad (havre, korn och råg) och vatten, men detsamma skulle torkas och förvaras, en limpa = en limpa var ett avlångt tjockt bröd av vetemjöl och vatten, eller, i bästa fall av mjölk, mjukt.

Ordbr.:
bulle

III Bakugnen och bakredskapen.

Bakningen försig-gick inne i stugan. I senare tid började man bygga s. k. fjös kammare och kunde man där mura med bakugn, dock ej allmänt.

Bättre bemedlade byggde också bagarstuga (bagarstuga) i stället för fjös kammare.

Bakugnen bestod av följande delar: källa = ugnsbäll, som bestod av en järnplatta, placerad på bakugns-

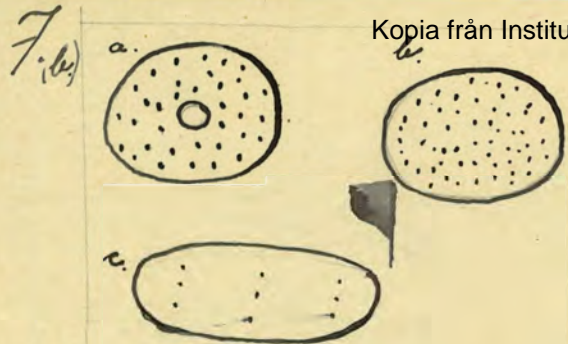
7.
botten, med ett tjockt lager salt eller krossat glas
mellan. Vid ena sidan av hållen fanns en fördjup-
ning, som bildades av att hållen sjönk över hela
botten (ung. 25 cm bred) där förvarades glöden och där
underhölls elden så att avajell = lysc. uppristod. Det
lilla rummet eller fördjupningen kallades jellrommā =
eldrummet.

Ordb.: ovan-
eld;
eld-rum

Bakugns valv kallades: våfva = valvet, och valvets
kant vid öppningen kallades: ungs-sjimmā = giman.
Bakugns öppningen hade järninfattning och denna bar
ovanstående namn. Bakugns öppningen kallades
bakungslucka = bakugns luckan, fastän där aldrig
fanns varken lucka eller kunde stängas på annat sätt.
Ibland kunde den även kallas bakungshå = bak-
ugnskålet. Ingen särskild rökgång fanns för
bakugnen, utan röken gick ut ur bakugns öp-
ningen i rökfångst och vidare ut i skorstenen.
Rökfångst kallades: kåpa eller muckåpa

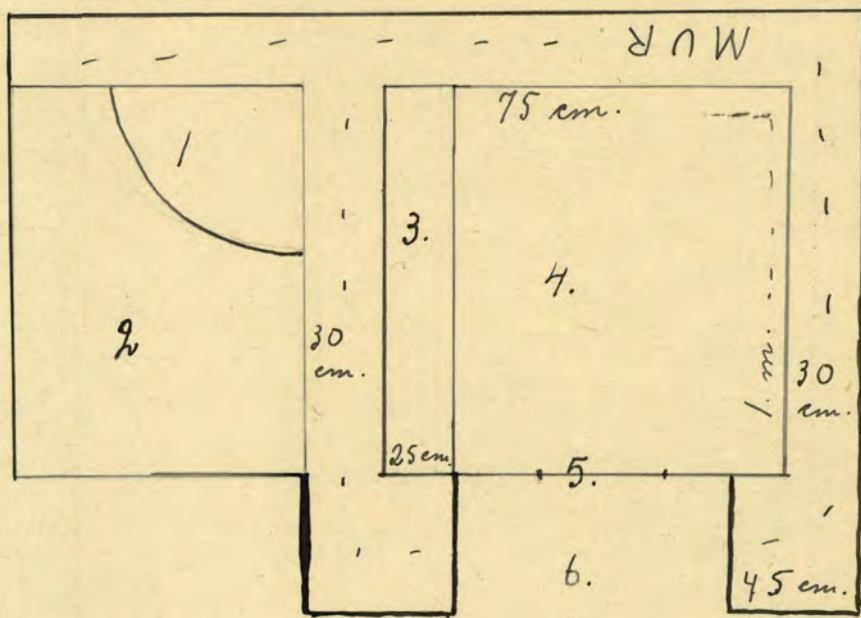
Ordb.: valv,
legns-gim-
man

Ordb.:
lucka f.



Brödformer.

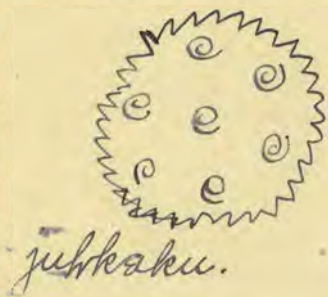
a. kaka. b. bulla
c. linpa.



Plan av mur med ugn och spis.

1. Hörna. 2. Spishålla. 3. Jellromma.

4. Bakungshålla. 5. Bakungslucka
6. Gräva.



grävstps- eller
sörjkingha

Ved för uppeldning av bakugnen högg man helst av björk, i brist på sådan, gran, Åren. att grädda brödet med granved, gick ej gärna an, då användes björkved eller tall-, förträdesvis med ghäbark = glatt och tunn bark. (ej tjock och skroolig.) Veden klövs i halvor eller annars rätt stora träns för uppeldningen, men för gräddningen, i småved, 5 kv. lång.

Ordb.
glad bark

Vid uppeldning av bakugnen "gillrades" veden upp över ugnshällen, för att det skulle brinna så jämnt och bra, som möjligt. Om det brann dåligt och med sotande laga, samt om den eldande därtill var en ogift kvinna, kunde hon påräkna att få en möck (mökklagd) fästman.

Sedan brasan brunnit ut, slogos de glödande kolen omkring med brandstörn, kolen skulle ligga en stund och mors = glöda och knäppa, för att bostnen skulle bli jämnvarm. Därpå skulle

Ordb.: märe

glöden karos ta = karas, rakas. aa; med bröara =
brödspaden.

[Handwritten signature]
Jäp

Därefter sopades ugnshållern med en koast,
tillverkad av björkris och försedd med ett långt
skaft.

Temperaturen i ugnen provades på så sätt att
man kastade i den näve mjöl, om denna brann
upp helt hastigt var ugnen för het och svalkades
med salt, eller vid tillgång, med snö. Mellan
elden och brödets plats lades ugnsjärna = en järn-
stör, eller en råkaavla = rått, friskt virke stakat,
detta för att hindra brödets soedning. Under
gräddningen eldades hela tiden för att få avå-
jell = lyse

Vid någon enda gård har flyttbar bakhåll
funnits, denna har tillfälligtvis begagnats då
man varit brödlös och i hast velat ästadkom-
ma bröd. En sådan håll har kallats bakhålla.

Bodh.:
kaule m.

Bodh.: bak-
hålla f.

Tenna placerades under användningen, på någon störe håll ut i det fria. Den kunde vara försedd med ^{tre} fastgjutna fötter, i annat fall lades den över några stöchar.

För tillredning av görän har använts göra-järn, som utvändigt liknade en gammaldags kaffebrännare, (kafferostare) ett fyrkantigt järn att öppna, och försatt med långt skaft. Inuti var krukat i hjärtfacon, eller krukat kvadrater.

I varje gård fanns ett bakubord = bakbord, som lags fram endast vid bakning, och annars hade sin plats i hårbrå = hårbrät. Det var större än köksbordet och stod på "egna ben."

Namn för det kål vari degen beredd: bak-trög = degtrög, dägrög = degtrög. Dessa voro nästan alltid tillverkade av urholkad trä, för mindre degmängd kunde användas: vriskålar = vridskålar.

Som verktyg att röra om degen med, användes en ösa, (dagösa) = slev. (extra stor träslav)

Ordb.: ösa

När degen ställdes att jäsa överströddes den med ett mjöl-lager.

För brödets utbakning användes en brökhavva = brödkavel av helvarval trä, med rundgående ränder.

Att forma kakorna runda och jämna i kanterna begagnades brömmått = brödmått, att taga ut hål i kakorna hölmat = hålmått, som mestadels var av horn, men ibland av järnplåt, någon enda gång kunde hålmåttet vara fastsatt vid brödmåttet.

Ordb.: brödmått; hålmått

En långskaftad bröskoväff = brödspade av trä eller en liknande av järnplåt med en käpp, som skaft, användes att föra brödet in i ugnen. Att sedan vrida om och flytta ^{bullarna} kakorna i ugnen, hade man en bröar (bröara) = brödåra, i form av en rodd-åra, den var antingen helt av trä, med bladet ungefär 25 cm långt, skaftet 120 cm långt,

Ordb.: bröskovel

Ordb.: brö-år

bladet kunde eljest vara av järnplåt och försedd med träskaft.

Som hjälpverktyg vid tunnbrödsbakning hade man en brödsticka = brödsticka, en flattåig tunn liten spade, att använda under kaulingen. Nämnade hjälpverktyg användes även när kakan skulle rullas upp på tunnbrödstörn = tunnbröds-stör (äls. käpp) för att därmed föras in i ugnen. Att vända och lägga till rått bröd i ugnen, samt att taga ut det därur användes en liknande brödsticka, men i större format, gräddsticka.

En särskild kortskaftad skovel finnes, som användes enbart vid bordet, för att därmed flytta kakorna på bakbrädar = bakbräderna, där de få ligga och jäsa en stund före gräddningen. Den kortskaftade skoveln har ej särskilt namn.

Bakbräderna utgöra en långd med plats för 6-7 brödkakor, varje bräde förses med låga fötter och

Ordb.: brödsticka

Ordb.: tunnbröds-stör

Ordb.: gräddsticka

Ordb.: bakbräde

ställas svampå varandra.

För att nagga brödet (hack brö) användes en nagg av trä med pinnar av järntråd. bröhack = brödnagg eller också hackade man med brödstickan.

Brdb.: brödhack

Att rengöra bakbordet från deg använde man bakkniven.

IV. Varav bröd bereddes.

Re gammalt, beredde man bröd, här i orten av; havre, korn och något råg. Bröd, som bakades enbart av havremjöl kallades: tjockbrö = tjocka havrebullar, bröd av sammanblandat korn- och havremjöl: blandbrö = blandmjölsbröd, bröd av enbart rågmjöl: knäckbrö = något tunnare bröd. Blandningen av brödsåden skedde allt efter tillgång, var tillgången riklig kunde den bestå hela året för en del, andra kunde få äta havrebröd nästan hela sitt liv. Rågbröd var högtids- eller lyxbröd.

Brdb.: tjockbröd

blandbröd

Den säd, som användes till brödet kallades:
brösa = brödsäd, eller mjöl = mälder

Råg odlades ej i äldre tider här på orten, men rågmjöl köptes i Falun och köides samtidigt med andra varor i Årifaån. Folk, som hade mycket litet eller intet jordbruk bestod sig vanligen mera råghjöd än bondfolk i aumanhet, på den grund, att de helst köpte det bästa, då de i alla fall måste köpa.

Hvithäskade sädesat, som sedermera sönderhackats och blandats om med brödsäd, fick ofta utgöra ~~många~~ ingredienser till bröd, sådant bröd bakades utan tillsats av jäst och kallades: skällbrö = skällbröd, eller nöbrö = nödbrod.

När mjölet var grovt och sådant blev brödet särefter och kallades vara sädu = sådigt.

Om man tyckt sig ha råd till ett något finare bröd, siktades mjölet, de därvid fränskilda be-

ståndsdalarna kallades: sådet = sådor, eller kpi = kli
 Kryddor, som användes vid bakningen: salt =
 salt, kömmes = kummin, känniss = anis, fångkoh =
 fånköl. Andra smaktillsatser: vört = vört, myssu =
 vassla.

Som utdrygning vid tillredning av bröd
 användes: potatis, (johhpåron) länge tillbaka
 i tiden: tallströth = tallstrunt.

V. Deg och järing.

I ortens mål skiljes i vissa fall på deg,
 smet och röra. Så t. ex. den lilla deg, man
 på kvällen gör ett storbak, rör till, kallas: dag-
röra = degröra, när så degen morgonen därpå färdig-
 lagats får den heta dag = deg, om denna sedan
 ej fått den rätta konsistensen, kan det hända att
 den är smetu = smetig, (för lös eller klabbig) om den
 blivit allt för fast kallas det: håpvoorn = hårdvorden.
 Färdig dega ned sig eller någonting annat kallas:

Ordbr.:
 kummin;
 anis;
 fånköl

Ordbr.:
 röra f.

Ordbr.:
 -vorden

16
dågs ne = dega ned, ne dågs = nerdegad. Om in- Ordb.: dega
 krämet i ett bröd degar sig, säger man: brö e dågutt = ned
 brodet är degigt.

Att sätta deg kallas: jår dåg = göra deg. Detta göres Ordb.:
 kvällen före bakdagen. Man gör då vanligen en mindre göra v.

roa, som på bakdagens morgon rhas på, till önskad
 storlek. Detta senare kallas: jår opp dåjån = göra Ordb.:
 opp degen (utsälje) eller: jår på dåjån = göra på degen (Skåla) göra upp
 " på

Den våtska, som sättes till kallas: dågspe = degsped Ordb.:
 eller: dågoatten = degoatten. Salt och jäst tillsättes degsped

på kvällen. Att taga upp på bakbordet, en lagom
 bit av degen och sedan arbeta om den, och så fort-
 sätta och byta om till hela degtmängden blivill om-
 arbetad kallas att: tro opp dåjån = knåda. Något Ordb.:
 annat redskap än degskeven eller händerna användes tråde upp
 ej vid knådningen. Er degen dåligt knådad blir
 brödet bläsut = blåsig (små blåsor uppstår vid gräddningen)
 Om degen, på grund av dåligt mjöl, vill bli tunn,

såges den; blötna = blötna. (bli blöt)

När degen jäser heter det: dåjjän jä = degen jäser,
ä äst = det jäste, ä ä issi = det har jäst, ä e
jäsning = stark jäsning, lita jäsning = svag jäsning,
dåjjän ä jäst opp = degen har jäst opp, dåjjän ä
jäst yoy = degen har jäst över.

Ord b.:
jäsa v.

Jäsningen provades på så sätt, att man gjorde en
födjupning i degen och satte en brinnande sticka
där, om elden på stickan sloknade var degen full-
jäst och kunde bakningen börjas.

Om degen lätt höjde sig var mjölet; lätthjäst,
i motsatt fall: håpjäst = hårdjäst eller tungjäst.

Torten, av gammalt, använda brödsorten voro tjock-
bröd, blandbröd och knäckbröd syrat bröd, lunnbröd
och skällbröd, osyrat bröd.

Ord b.:
Skällbröd

Dej, som sparats från frögående bak, och till-
sattes som jäst, kallas; dägämna = degämne, av detta
gjordes först en liten dej, som sedermera skades.

Ord b.:
deg-ämne

Landsmålsarkivet Uppsala 4810
Anna Thomson 1932. JÄRNA
DAL.

Att så göra en liten degåmne av degåmnet kallas
att fäsk opp däjjän = färska opp degen.

S. k. dricksjäst = dricksjäst användes alltid för i
tiden, så visst man hade tidgång och sådan fanns
nästan jämt, då man alltid hade maltdricka och
någon av byns innevånare såg nog "botten" på dricks-
tunnan och delade då med sig av jåsten som fanns där.

Bakade man i två eller flera dagar i struk förvara-
de man en degåmne, som ovan nämnts, från ena
lagen till en annan.

Prässjåsten kom i allmänt bruk i slutet av
1890-talet eller ännu allmännare i början av 1900-talet.

"Skidsommarjäst" obekant.

VI. Brödåmnets behandling före gräddningen.

Gemensamma uttrycket för arbetet med att göra
kakor av den färdiga degen: bak ut däjjän = baka
ut degen.

När man bakade tunnbröd deltog ofta tre

Ordbr.
färska opp;
dricks-jäst

Landsmålsarkivet, Uppsala 4810
Anna Thomson, 1932, JÄRNA
DAL.

Frgl. 16

Ordbr.
baka ut

19.
 personer i arbetet; en, som arbetade degen och formade
 ämmen, en, som bakade kakor av dessa ämmen, och
 slutligen en, som gräddade kakorna. Vid bakning
 av gäsnbrö = jäst bröd, var vanligt att två jön = hjon
 fingo klara sig.

Ordbr.:
gäsn-bröd
 m.

Den del av degen, som för varje gång togs upp
 på bordet kallades: opp-tag = opp-tag. Degstycket
 arbetades tills det blev smidigt och slätt innan
 det rullades ut till en lång rulle, som sedan för-
 delades till ämmen; jär ämmar = göra ämmen.

Ordbr.: upp-
tag

Ordbr.: ämne

Ämmet jämnas och göres runt, sedan klappas
 det ut med händerna, mjölas och kaulas med
 en randig kavel, så hackas brödet och vändes,
 hackas så på andra sidan varefter det formas
 med brödmått och hållet uttages. Så är brödet
 färdigt. Om bakbord kap. III. Om verktyg kap. III.

Vid tunnbrödsbakning skulle ämmet knådas
 och åltras särskilt noggrant. Mycket mjöl

20.
skulle härvid Tillgås, Till sist skulle ämnet
formas Loppformigt, så vidtog kaolingen, som
först skedde åt ett och samma håll en stund
från att sedan fortgå åt alla riktningar. Allt
emellanåt lyfte man på kakan och mjölade
under, på samma gång såg man till att den
blev så rund och jämn som möjligt. Sista
kaolingen skedde med en krusad kavel, krus-
kaohan = kruskaveln. Alla utkavade kanter kallades
våpkår = valkar.

Tunnbrödsbakorna gjordes så stora, som bakkbordet
eller bakugnens botten kunde rymma. Och så tun-
na, som de kunde hållas. Det mjöl, som användes
under utbakningen kallades brönmjöl. Om man
vid bakningen använde för mycket mjöl, ansågs
man vara dålig bakutjäring = bak-köring, och om
man spillde ner mycket mjöl skulle man bli
fattig.

Bodbr.
valkBodbr.
bröd-mjöl

kap. III.

De stycken av den utbakade kakan, som kommo utanför måttet kallades äffjö²or = avskåror.

Ordb.:
avskörd

De avskårorna bakades sedan särskilda kakor eller bullar: ättrabullar = stönbullar (Skåre), bitbullar = bullar av bitarna, kästkakur = kakor åt hästarna (utsälje).

När brödet försågs med hål för att kunna trädas på brödspēt = brödstänger, jämför kap. III. Hålen placerades i mitten av kakan. Långt tillbaka i tiden bakades brödet utan hål, och tockades på s. k. grind uppe i taket. Grinden liknade en stega, med stängerna så långt isär att en brödbulle kunde stå mellan dem utan att gå genom, tvärs över stängerna voro pinnar fästade, med lagom mellanrum för en tockbulle av den tidens bröd.

Ordb.:
bröd-spelt

Ordb.:
grind

När en brödkaka skulle förflyttas från bakkorset till bakbrädet, sköts brödkoveln mellan brödet och bordet, jämför kap. III.

Om bakbrädet se. kap. III dessa ständes på drag-

fri plats i rummet. Bullarna lades halot om halot på varandra, så att de på sått och vis lågo dubbelt, ungefär som ett par²ttak.

De hårda bullar, som bakades av askårorna gavs åt hästar och hundar, om man ansåg sig ha råd därtill, annars åt man sull = mjölk med söndersluggat brödiört, av dem.

Limpor, som höra till senare tider, bakades ut på bakbordet och lades på dunkuddar att jäsa, de övertäcktes med ylle, t.ex. schalär eller snibbår = huvuddukar av ylle, före gräddningen hackades de på tre ställen med en gaffel eller en träpinne.

Den bakande hade alltid en fjäder - eller hönsvinge till hands på bakbordet, för att sopa rent varje bröd innan det lades på bakbrädet. Det avsopade mjölet kallades äsöpsor = avsopor.

Det förekom, av gammalt att man före - och under

gräddningen, att man doppade en limslappe i hopkokad vört och därmed beströk brödet, detta kallades att smörja = smörja. Sådant bröd kallades klårbrö = klårbröd.

Brödb. i
klår-bröd

VII Gräddningen.

Ordet utbakning användes ej om gräddningen. Då brödet jäst upp på bakbrädet, förs det på den långskaftade skoveln och därifrån in i ugnen, de första bröden läggs närmast elden, när de så stelnat, förs de längre undan och gives plats för nya bröd, som vädes och jämkas med alla bröden. Lills de kunnas styvas och få ej slinga = hänga över bröda = brödadern, som hela tiden användes under gräddningen. När de så se bruna och fina ut togas de ut, med brödadern, allt efter, som de bli färdiga.

Vid gräddningen av tunnbröd, rullades kakan först på tunnbröds-störn med hjälp av bröb-

Brödb. i
slinga

stikan, brödstöten förs in i ugnen och kakan
rullas av, när små blåsor börja uppstå på
brödet vändes det med den större brödstikan,
med denna förs det även ut, när det synes
gräddat.

Dessa två brödslag gräddas med ärojell = krusugn,
men limpor kunna gräddas med bara glöd i
ugnen eller audeles mörk, och dessa senare gräddas
sist eller sedan man börjat låta ugnen svalna.

Antalet brödbullar, som ryms i ugnen var
olika efter ugnens storlek, 6-7 bullar var mest
vanliga. Detta antal kallades en ugn.

Limporna lades på plåtar, som sedan fördes i
ugnen, de gräddades på 15-30 min. och ansågos bra
om de voro jämnbruna på alla sidor. Skorpor
torkas även i bakugn, men är ett senare tider
~~bakverk~~ i orten.

Bröd, som hastigt blir gräddat, kallas: snällgrädda =

Brödb.
ugn

långgräddat, snargräddat.

Bröd, som blir ofullständigt gräddat kallas:
lågutt = degigt, om mjukt bröd, ståfrand li brö =
 stålrand i brödet, om torrat bröd.

Om skrynkla en veck på brödet kallas: skrock = Bröl.
skrock, veck = veck. skrock

Om brödet under gräddningen blivit bränt, kallas
 det svett = svett, bränt, oppbränt = mycket bränt.

Smakbröd skulle givas åt personer, som kom-
 mo till gården, under pågående bakning, även
 åt grannarna gavs bröd, detta kallas: bakbulla = Godt
 smakbulle. Smakbrödet bakades vanligen tjockare
 och gräddades lättare än det vanliga, för att därigenom
 få det mjukare. De barnen bakades små bullar,
lissbullar = småbullar. bak-bulle

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

När tunnbrödet uttagits ur ugnen, lägges
 det på ett rent skynne, den ena kakar på

den andra, till en hel stapel, för att mjökan²
 ätt = mjukna, råätt = mjukna.

Ordsk.:
 mjukna äter

Fästa brödet får motsatt behandling efter
 gräddningen, bröden ställas ut efter muren, på
 kant, och få ej vidröra varandra, för att ej mjukna.
 Ty då blir brödet illt = hårt. När man gräddat
 en ugn, sopas bröden och trädas på brödspett.

Ordsk.:
 illt a.

Det fjästa brödet eller tunnbrödet sopas fräst
 sedan man gräddat färdigt alltsammans. En
 vinge eller borste användes vid sopning av
 allt slags bröd.

Brända kanter eller fläckar skrapas noggrant
 bort, med en kniv.

Allt tunnbröd veks, det, som var bakat av
 mjöl och vatten veks dels i 6 veck, dels till mist-
 brö = vikt fyrkantigt och ansett att ligga i spann =
 matspann. Det, som var bakat av potatis och mjöl
 veks blott en gång, för att sedan hängas över spett

Ordsk.:
 mist-brö

för lockning

Brödet kåknades i tjog, brödtjog = brödtjog.

Av tunnbröd beräknas att man kan baka
4-5-6 tjog pr. dag, av jäst bröd 20-26 tjog pr. dag.

Det jästa brödet, som var försatt med häll, tråddes
med råtorna mot varandra (uttråg), alla vända åt
samma håll (Skilå) på spett, som var lagda ~~¶~~ mellan
ett par stänger i taket. Tunnbrödet, som skulle
torkas hade samma plats. När man hade många
brödspett i taket sådes: ett helt brödtak = ett helt bröd-
tak. Om brödgrind se kap. VI.

Det torkade brödet förvarades antingen på vind =
på vinden, eller ini härbrå = i härbråt.

En hög av bröd kallas: brödstöda = brödhög. Torkat
bröd förvaras endera på spett eller i lårar, brödlärer =
brödlårar.

Skjukt bröd förvaras vanligen övertäckt med
ylle eller linne, nedlagt i något kål i källaren.

Ordh.:
bröd-tak n.

Ordh.: stöda
brödlärer

Brödet lades upp på bordet på bröksorg = bröksorg.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

1. Om olika namn på bröd efter sådesslag och mjölsorter jämf. kap. IV, därtill kan till-läggas att tunnbröd bakat av potatis och mjöl kallas: jöhpaions-tunnbrö = potatis-tunnbröd.

Till det jästa brödet räknas enbart tunnbrödet. Det, som bakats av enbart vatten och mjöl har man ätit mjukt, men det som bakats med tillskott av potatis har torkats, men även detta har man ibland ätit mjukt, särskilt på senare tid.

Som tillfällighet har potatistunnbröd bakats. Man kokade och stampade (stötte) sönder potatisen med en trästöt, så inknådades mjölet och ämnen formades, som sedan kaolades ut och gräddades omedelbart i ugnen. Hade man sårdels bråttorn gjordes kakorna små och gräddades på glöden: jöhans = glödhane.

2. Höglands bröd eller bröd, som bakades särskilt

Ordb.: glödhane

gott: jässpossbrö² = bröllopsbröd, gravöfsbrö² = begrav-
ningsbröd, håp²dassbrö² = helgdagsbröd. (vid högtider
jul, påsk, pingst och midsommars) bakades av hopkokad
myssu = vassla och mjölk som degspad, äris, fenkel
och kummin, som kryddor, så jäst och rågmjöl till en
vanlig deg, bakas tjockt och behandlas som vanlig
jästdeg. Tunnbröd användes även, vid uppräknade
tillfällen, och bakades då av bästa mjölet man kunde
åstadkomma, korn och rågmjöl. // Förut nämnda
högtidsbröd smordes efter gräddningen med en
linnelapp doppad i hopkokad vört och kallades
nåsa klårbrö² = klårbröd. jämfö kap. VI.

Högtidsbröd av vete mjöl, har man av gammalt
sj använt i orten, detta började komma i bruk
i slutet av 1860-talet.

Namn på olika slag av vetebröd: limpa = limpa,
vätbull = vetebull, flått = flåta, simpa = semla,
kringla = kringla, sutlisuh = snäcka, skorpa = skorpa.

Ordb.:
bröd
gästbuden
(gravöfs)
helgöns-

Till julen skulle varje person i hushållet ha varsin
 julk¹st²öda = brödhög, innehållande bröd av varje bröds-
 sort, som bakats ^{den famns i huset} det bästa lag alltid överst, högens
 storlek var anpassad efter fö²mögenhet², så att i
 fattiga hem var den minst, men alltid lika stor
 för varje person, tjänare som husbonde. Alltid
 bakades en julkaka (julk¹k²aku) se sid 7 b. Den
 bakades av samma deg, som det andra julbrödet,
 var ungefär 25 cm. i diam. 1-2 tum hög, smord med
 vört, krusad i kanten med fingrarna och pålagda
 kokar av degen här och där att jäsa fast. Kakan
 förvarades i såsslåren = sådeslåren, till våren, men den
 skulle stå i skåphylla över julen

Ordbr.:
 stöda f.

Ordbr.: jul-
 kaka

Till begravning hade man, och har fortfarande, tving-
 en av saffransdeg se sid 7 b., för var brukligt att
 dessa delades ut åt begravningsgästerna, för att dem
 tagas hem och förvaras, som minne, numera serveras
 de till kaffel.

31.

Sedan vete mjölet kom i buk, blev sed att därav baka små bullar, som av barnen skulle ätas i kyrkan om söndagarna; vättbullar = vetebullar, dessa voro i ett kaffefats storlek och en knapp tum tjocka.

Till kvinnor, som fött barn skulle man så fort man hann med, baka bröd, så fint man kunde och föra till dem; barnfödingbröd = "barnföding"bröd, (nyligen fölost kvinna hette så) jämte annan mat.

barnföding-
bröd

Småbröd av olika slag se. sid 29.

4. Maträtter som stå på gränsen till bröd är: göran, väfflor = väfflor, pannkaka = pannkaka, jöhparonspannkaka = potatispannkaka, bhopannkaka - blodpannkaka, kladd = bullar av blod och mjöl kokade i saltat vatten

Bröd:
kladd m.
palt m.

5. Bröd, som bakas av blod och mjöl kallas: palt, paltbröd = paltbröd. Till paltbröd användes helst grisblod, men även av andra djur. Blodet spådes med mjölk, dricka eller köttspad. Rågmjöl användes

Frgl. 16

DAL.

Landsmålsarkivet Uppsala 4810
Anna Thomson 1932. JÄRNA

helst. Söm kryddor användes: kryddpäppor = kryddpeppor, me²ram = me²ram och salt, jäst tillsattes och behandlas palt²bsod²j²j²an = paltbröddegen, som annan deg både vid bakning och gräddning.

Stes aldrig, som abnat bröd.

II Folkets och folkseder rörande bröd och bakning.

När någon främmande kom in under pågående bak, och den bakande tyckte att det gick sämre med baket sedan, kunde man ha att den främmande skämtat det hela med sitt besök, man sade då: att det är e förgjort = det är förgjort. Bara man spottade, kunde det hela vara och hjälpt.

Pojkar och kallar skulle helst ej baka då ställning¹ja kun vället få = "ställningen" kunde trilla av.

Bakande karlar kallades: spickbager.

Om man outhärligt bakade söndriga bröd skulle någon hungrig komma till gäsen samma dag. Om den bakande sjöng under arbetet

Ordb.:
Ställning
f
Spickbager

skulle han få gråta innan köllen.

Om man lyckas sig få alldeles särskilt fint
och mycket bröd av gusslära = gudsläret, nyölet,
kunde man säga: åtta mat för skå vår
fegbrö kå = detta matte väl vara fegbröd. Då
skulle någon i huset då innan brödet blea
slut.

Ordb.
bröd

Det bådade regn, om man lappade en bröd-
bit och råtsidan föll nedåt, varken väder vil
motsatt fäst.

När man på vägen släppte ut kreaturen på
bete, skulle man ge hela hopen en brödkaka
i lag för att de snåut skulle följäs åt under
sommaren. En ko, som ej bleo ikaka = dräktig
skulle ges nio hobullar = kakkål, det skulle hjälpa.

Ordb.
håll-balle

Vid drunkning lades en brödkaka på vattnet.
den stannade över det ställe där den drunkna-
de befanns.

Om julbrödet eller julkakan se sid 30. Denna
gavs vid såningstiden åt hästarna.

Historien om flickan, som trampade på brödet
lyder i orten sålunda: en flicka hade varit borta
i tjänst, hon hade därvid tjänat sig ett par
nya skor, som skickningar till hemmet, från
sitt husbondefolk hade hon fått några bröd.
Under hemvägen, kom hon till ett ställe där
vägen var smutsig, då lade hon ned bröden
för att gå på, då hon ej ville smutsa sina fina
skor, när hon så trampade på brödet, sjönk hon ned
i jorden.

XI Talesätt och liknelser.

När brödet har stora jästblåsor säger man: bagorn
a kupper jinum brö = bagaren har kupert genom brö-
det. Om det vill till riktigt, kan man utropa: vill å
bullas, ss bullas å jöfot, sa hon som kast jästen
ini ungnen åttå sjå an a kast dit däjän =

Ordb.:
bullas v.
pass.

35. vill det bullas, så bullas det själ²ot, sade den
 som kasta jästen efter degen i ugnen.
 Om man har litet nh nått av något slag, man
 skalle påalla med säges: nu får du allt baka
funnt = nu får du allt baka funnt, när barnen få
 stryk: du ska du få se på arä bullar än som
mor di a baks = nu ska du få se på andra bullar
 än dem din mor har bakat, du ska få se på arä
bullar än ghöhangr = glödhannar, a han rent mjöl²
ti posson? = har han rent mjöl i påsen? (är det ärligt
 alltigenom) kaka söker maka, gåta: hon e a som int
finns till köpa i e bagarbo = vad är det som inte finns
 att köpa i en bagarbod, hon e a som int hund
jät a brödkaka? = vad är det som inte en hund äter av
 brödkakan? | hög²a = hälet | (svar för båda).

Ordb.:
 bulle

Tillägg till svar på frågelistan om
Brödet och dess tillredning. besv. av Anna Thomson.

S. 12 tombrödstör = lunnbröds-stör, grovare kårp kallas
någon gång ås istället för stör, därför att ås är
lika grov i båda ändarna, en stör däremot har spetsad
ände och grovände. En del personer säga om lunn-
bröds-stör: tombröds (en individuell benämning) lika-
så kallas i orten den s. k. spindeln i en vävstol för ås.
S. 29. suttlisuf = snäck, uppkommet och betydelse
oförklarlig, numera har den fått öknamnet dopsatt
därför att den tycks ha hemortsrätt i Dal.

Ordbr.
ås