

5001

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

DALARNA
Mockfjärd

26/10 1932

Johansson, Astrid, 1932

Svar på ULMA:s frågelista 16
Brödet och dess tillredning

108 bl. 4:o (~~här~~ ingår
~~även~~
4 bl. teckn,)
(s.15b,43b,57b,63b = " " ")

5001

L.L.

Exc. S. Björklund

Dalarna.

Mockfjärd.

Astrid Johansson.

Ink. 26/10 1932.

Svar från Mockfjärd på U. L. M. A.:s frågelista

angående värtet och dess tillväxt

Sagomän: Anders Rof, Lindbyn

Therstin Rof, "

Lise-Erkes Brita Larstam, Norra Lövåsa

I gamla tider var kvarn, häg-
 ms, länge det enda sädeslyft, som fanns på
 orten, och man både bakade och kokade en-
 dast av detta råvarv i vardagslag kontinuerligt.
 De övriga sädeslyften lyckas ha kommit läm-
 ligen sent i bruk: sektion- och sjuttioåringar
 berättar, att i deras ungdom blott kvarn och
 lerd. Marken var då mera surhålnt än nu, ty
 det var egentligen först på slutet av 1860-talet
 och under 1870-talet, som man började att sys-
 tematiskt dika upp jorden. Men före denna

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.
 Frgl. 16

lit var ju faran för frost mycket större,
 men hägen va töggror, hven, en dom ar
 hägan. Man kan få höra talas om, hur t. el.
 hela potatiserörden slyt fel på grund av frost.
 Äu potatisen, som frusit, ej var någon läckerhet,
 kan man ju förstå, men man måste ju äta den
 trots det: 'frisenⁱⁿ potatis, hven va inte go,
 vn va so elak, so elak'. Tusen höre var
 ej heller bra, oh i synnerhet var den så
 äu laka et. En gammal sagokvinna berättar
 de, hur hon i sin ungdom pju vaas ut om
 många gånger äü sop bort snön från havre-
 suddarna när ääten skulle köras in: 'vi fet
 sop to ninn to nisan, do vi skul fjar
 in sea.' När man sedan kaktat av mjölet,
 som malits av denna frusna havre, blev
 brödet av så hållbar konsistens, äü man

✓

2 fgr

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Frgl. 16

kunde fi sopa ut det somma ut ugnen,
 ty kakorna hölls ej ihop. Och hölls de verk-
 ligen ihop under själva bakningen, så att
 man kunde sätta upp dem på spets, kunde
 man noggonen därpå, när brödet hade förkatni-
 got, finna, att alla kakorna brustit och fallit
 av spetsen. Man fick då sopa upp det från gol-
 vet istället; do vr bakers to frisen hägras
 vart a so löst, so vr kunn fo sopa ut a ur
 ugnen. o hals a hop, so vr kunn set op a
 po biulspetos, so kunn an fol vnr säkar
 po, de biulan jak sönder, do dom tor-
 kas, so po mörar äta log dona po göra
 o do fak vr fol sop op dom fro dr,
 do.

När kareu fris och slog fel; do
 hägrar, hägar log fel, måste man skaf-

fa något att drugga ut den mest. Den del bru-
 kade då repa av knopparna av sygris, ^{phots} ~~phots~~?
 sirs, med dessa och blanda det i mjölet. Den
 annan uppgift, som ursprungligen härstam-
 mar från min äggsinnans mormor, vilken
 var född år 1814, är den, att man i liten, då
 havren låg på, brukade skala av den yttre
 barken av tall, varefter man tog det inre, nä-
 got mjukare lagret. Denna del av barken,
 'gröbrösten', lade man ned i stora kårl med vat-
 ten, där den fick ligga, tills kålsmaken var
 utlekt. Därefter torkade man den och mal-
 de den till mjöl, varmed man sedan uppblan-
 dade havremjölet. Brödet, som bakades av
 mjöl uppbländat med denna sändermal-
 da bark, blev också av så ohållbar konsis-
 tens, att man måste sopas ut det ur yngen.

Odh.
 bark

Såsom en delikatess använde man
under denna tid bröd, där man upplandat
havrenmjölet med årtmjöl, 'vörtmjöl'. Man
odlade de gröärter, 'grönvörter', på en del av
åkrarna. När man skördade ärtarna, slog man
av ärttriset, lade detta i vatten långt i kranen
och satte det på forken på en väska: 'vi ködros
vörttrisa, vörttrisan' o la a (dom) i sträng
or o sat a på häysor; 'vi köd dom vört-
trisan; se, öka lösa vörttrisan'. Ärttrisal-
men köptes in i labor, när den var torr,
vanligen den tröskades; så ärttrisa loss-
nade ut skidorna: 'vi tröskers risnan, so
vörttrisan lösnas ut skidman'. Ärttriset kunde
de man antingen sammanvalla och sik-
ta: 'vi sammanvalla vörttrisan och sikta
vi dom föl'. Om man siktede det, skilde

has?

Landsmålsarkivet Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932: MOCKFIJÄRD
DAL.

Fgl. 16

Ordb.:
resna f.

✓

sig mjölet från skalen, 'skålan'. - 'do' är
 rikts riktan, vart de fol kkr do, o ha ged
 är fol kkrurran. Man hällte kriet i lå-
 dor och övergöt det med vatten, varigenom
 man fick s.k. 'brädn'. Bröd, som bakas
 av ärtmjöl var 'ärvlar', 'ärfvnr', 'ärfvnr'
 'bielbr' och om man nägon gång kokte gröt
 av ärtmjöl till middejen, som äts klockan tolv,
 var detta en stor delikatess: 'ärtmjösgrots'
 'va finnr o gärr, harr, en hägermjösgrots'.
 Till havsgröten åt man ofta sur mjölk,
 men till ärtmjölsgröten skulle man helst ha
 sött mjölk. De hägermjösgrots ot är ~~här~~
 sura mjölk, man int skul vr ha no äns en
 söta mjölk ta ärtmjösgrots, int.

Under havren hemsvalde kon
 så smärningen konet i bruk. De äns

brädn
accen

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKEJÄRD
 DAL.

Frgl. 16

} Ordd.
 } mjölk

länge som en riktig lyx, och man bakade först
 ej bröd av det, utan kokade rålling och gröt
 därav, 'vi köks kornmjölgröt o kornmjöl-
 velling.' Så småningom började man dock upp-
 blanda tunnbröd med korn. I 'Åboesbullan',
 nu sovs mjukt bröd, som behandlas länge
 fram, började man också blanda kornmjöl i
 degen. Kornmjölet siktades alltid, 'so vi fald
 kornmjöla for se, o kørskakan for se.'

Det första råmjöl, som kom till or-
 den var det s.k. 'råmjöla'. Det var myc-
 ket grovt och förvarades i säckar av mull-
 vär. Det beagnades först till att utblanda hav-
 semjöllet något med i 'Åboesbullan'.

När man utan började odla råfrö,
 förmodligen någon gång under 1860-talet, an-
 sågs det först som en stor lyx att alls baka

Bokb. i
 Ryss-mjöl

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Frgl. 16

bröt av delarna, och först kokade man endast då och då gröt av den: 'römjasgröt.' Så småningom började man så värre, vi sod vörög & hvar va a hokopafn hägrns ?
 ti & hokopafn rog, & ha bak vi älvabulls
 to!

När man skulle börja odla en nytt så. deslag, som inte fanns på orten förut, 'sick dom sta & fjöft säskor.' Men amars odlades och beriddes väden hemma. Man trökade sidan med elygr och kastade den därefter med en skovel av trä, vi tröskes såa fast & sen kätts vi & ma e skövat, kättskovel. I fortlöpaute tal blev det vishämmta ordet allit uttalat 'kättskovel.' Den bästa sidan föll genom denna behandling täppt bort, 'vaktrest såa.' Denna delade man upp så, att

man fick en del till och så av nästa vår.
 'vi skul ha en del av de värkrost s^äa te
 säskon nästs l^ör'. En del av den maldes
 till matsät. Mellan denna bästa sort och
 agnarna, 'agnan', f^öll en såure sorts säd,
 'kimsa', som användes till kreaturen. Mjö-
 let, som maldes av 'kimsa', blandades med
 ljunt vatten: or bland ha te dröjjan och kri-
 turan; e vart mjöldraks, dr'. Agnarna be-
 gagnades till samma ändamål: man häll-
 de ljunt vatten på dem och strödde mjöl
 över. Detta kallas 'brän' och tillrores i en
 särskild bytta av trä, 'bränbytt'. Även kli,
 som uppkommit genom rikning av av råg-
 mjöl, 'rögk^{li}', av kornmjöl, 'k^örk^{li}' samt af
 ärtmjöl, 'r^örtsk^{li}', beagnades äf till reda
 'brän' av.

J allra äldsta tida hade man mjö-
 let endast sammannelat, 'at rikligt gammelt
 had vi fol myöta bröns sammannelat.' Men
 hade på denna tid tvärnarna i skogarna;
 'kovbran va te skögan, dom.' Länge fram
 fick man vit Oxelforsen en "röt" som man
 pusselstilt endast "nötte" konst på, 'vi had
 e nat ve öknyporn te nat lö skökan ma.'
 'vi folk körmyöta for se, do, o körskakan
 for se.' Så småningom börjate man även sit-
 te havrenmjölet, så ää mjölet, 'högarmyöta',
 skilde sig från rådoma, soan. Det siltinnu-
 de beaynades även ää tillreda, 'mjöldrakro'
 eller 'bräkn' av.

Den enda brödet, som verkligt
 kallades bröd, för i världen, var tunnbrö-
 det, 'fönbröd'. Innan potatisen blev allmän,

} Avell;
 bröd

bakades det av endast havremjöl och vatten samt utan jäsnings. Tauligt hårt spisbröd, som bakades av havremjöl, sedan så småning om av rågmjöl, jästes och efter gräddningen torkades; tallet på speu, kallades 'biulor', 'höv-bulor' efter hålet i kakan. Spetier, som endast bestod av långa smala stänger, kallades 'biulspetor'.

Verbet baka, 'båker', omfattar hela bakningen, men betydelsen sönderfaller ju i de båda huvudmomenten bakning och gräddning; om a æ förs som båker, so sker fol en båker o en sker grædr. Substantivet 'e bak; best. f. båpsa', omfattar också hela bakningen. Detta ord finnes ej i pluralis, utan denna bildes genom sammansättning med ordet 'dag': 'båkdagar'; 'dom ha

bäkers 2 flera bäkdagar. 'Biset', som man
bakat, kallas även 'e bak', vare sig man ba-
kat en eller flera dagar, en eller flera dagar.
'Höbbulan' räknas i spän: 2 ha ställt tä
med e stort bak, 2, som ha bäkers so mjöl
bielspetor.

Ordb.
Spelt

Man bakade huvudsakligen på
hösten och våren. Om hösten, när läden
var bägat, tröskad och malen, så äre man
fick mjöl, bakade man så mycket bröd,
som man beräknade äre förbrukas under
vintern: at jägarna, do vr had for in säa,
so vr for te te skul n for bäkers, do,
so n va for te lön; vr for for myck
te bäkers to, o, do vr had mäh säa. Och
på våren, 'lön', åtrigen, skulle man baka,
så äre man var försedd med bröd över som.

muren samt över skördeliten; at sömna
 skul vi bäkers do, so vi käds över jän-
na. Tre ä fyra bakdagars löst och var
 var vanligt i en ordinarie hushåll. Man baka-
 de då s.k. 'störbak'. Man bakade dock ej dag
 efter dag, ty ugnen och muren blev då så
 starkt uppkallade, att fara för eldsväta
 förelige, utan man gjorde minst en dags
 uppkall mellan bakdagarna; vi sat mila
en dag en tvö, so ugnen fab sväbas tö.

Tvinnor, som särskilt jingro och
 bakade i de olika gårdarna, funnos ej, utan
 man bakade oftast mellan hemmen i
 gårdar, d. v. s. om man var tillräckligt många,
 om man va hjälpa so vi känds, so fol
 skul vi bäkers do. Funnos emellertid ej
 tillräckligt många tvinnor i en gård och

} Brdb.
 Sänning

Landsmålsarkivet Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD

DAL.

Frgl. 16

man alltså ej kunde gå: land med en
 stor bak själv, lejde man hjälp, och då
 hjälpte oftast grannarna varandra.
 En säu än få den hjälp, man behöfde i en
 gård var än 'bit så jarrs'. Om det i en gård
 t. u. fanns många män man få trimmör,
 kunde man då få hjälp med 'kvinnfolk-
 jarrs', såsom bakning och tvättning o. dyl.
 från en gård där det motsäta förhållan-
 det gällde. Männan hjälpte då i gengäld
 till med 'kryjarrs', t. u. plöjning. Så be-
 ritas t. u. om tre systrar, som enannans
 sköter en hel egendom, än de hjälpte till
 i andra gårdar, för än i gengäld få hjälp
 med sådant tungt arbete, som de själva
 omöjliga orkade utföra; dom ~~den~~ thikan
 dom ent kukina - d. v. s. rådlös - no, dom.

Öddb.:
 byta
 refl.

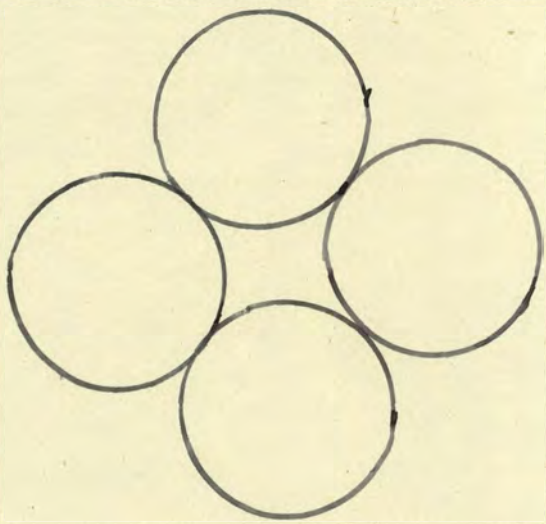
dom lot ägandomen o sen bit dom sa
krångjars, d.v.s. byta åt sig hjälper.

kvant.?

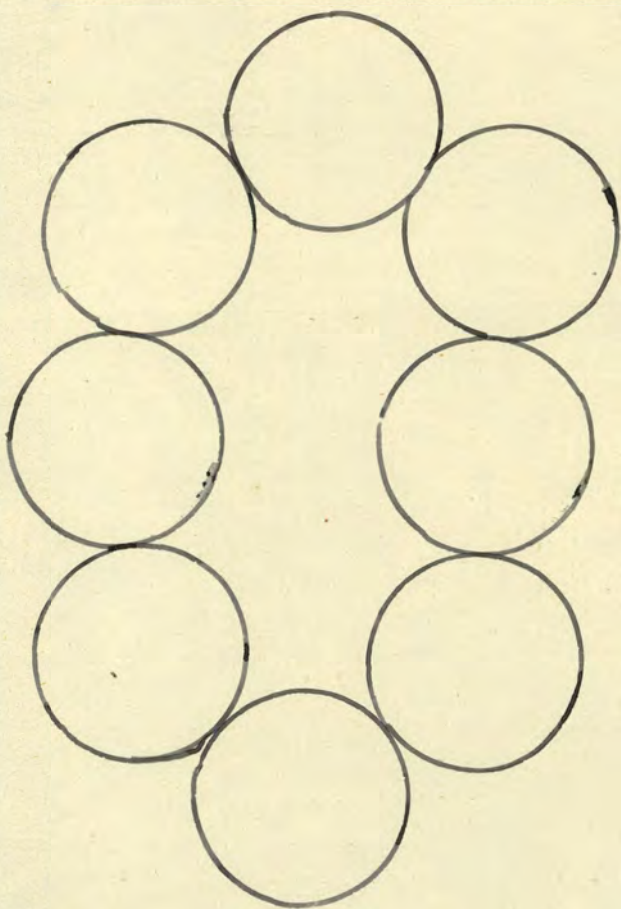
Om en gäst ej hade bakugn, vilket
 f.ö. sällan hände, men ju alltid någon gång
 kunde förekomma, fick man baka i nå-
 gon grannväst.

Det vetebröd, som man först
 skiftade bekantkap med på orten, kom
 från Djura och Leksand. På söndagar kom näm-
 ligen folk därifrån och sålde utanför ka-
 pellen 'kåpta' i Mockfjärd en sorts vetekring-
 lor, 'kringlor', som voro doppade i het vät-
 ten, innan de gräddades; kringlorna va diupps
 - het västr i na dom va grädds. Dessa
 kringlor funnos nu köpa i två storlekar,
 dels en större, som kostade sex skyver
 dels en mindre, som kostade en skilling,

Landmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.



ten kringla för 1 skilling.



ten 6-skjvers-kringla.

'dom stor kringlan kost saks stiver
dom, & dom smors kost en filuz!

Denne försäljning av kringlor är kint
före år 1864, då man fick egen priest i
kapeupförelingen. Dork dröjde det my-
cket lång tid, innan velebrot började
bakas. Ännu i mitten av 1880-talet be-
kade man det endast till helger, och det
ta endast i de större gårdarna, & va fol
brors i dom rik götan som dom kunn
ha röta baks no vebro non gory; &
va dom, som va rikis & had no te baks
to!

Jästen, jästri

I gamla tider beqvaste man till
en slavs bakning den jäst, som saulades i
botten av kär, vari man förvante det

hembryggda drickat. Detta bryggdes ju
 alltid hemma i gården, och man förva-
 rade det antingen i stora fat, stänfat,
 med lock, stänfatlock, eller också i min-
 re träkär, träphantor med sprönd
 ovapå, som vi kunnat se till försiln till o
 för till dräcker. med en fyrkantig träbit,
 'fontapan', kunnat se för sprönda. Men
 'fontapan' tog emellertid oftast i alldeles
 tån, utan man måste låta den med röj-
 mjölkgröt, 'fontapan' tog int fat, råddelas,
 en vi job en römjölkgröt o had runt
 kring rån. I de stora gårdarna, 'störghökan',
 hade man kanske en kittel av koppars ån
 förvara drickat i, men oftast hade man även
 den träkär.

I botten av dessa kär så sålade sig

smelldot jästen. Man uppsamlade den
 och förvarade den i en kanna av trä, trä-
 kanns' eller trästop, 'træstop', vilka då
 kallades 'jästbits'. Jästen var först
 tunn, men den blev tjockare, ju längre
 den fick stå. När man skulle begagna
 den, måste man först röra upp den,
 'ror hóp jästn'. - 'du fo löv ror hóp
 jästn, ina du so ti n ti deyan'. Ibland
 kunde det räcka med att röra jästen kraf-
 tigt, utan att tillsätta något annat ämne.
 Gladte jästen smelldot blivit för gam-
 mal och torrt för mycket, måste man
 uppfriska densamma genom att tillsät-
 ta något nytt ämne. Man kunde då
 rorka upp humle, 'hümbrs', i vatten och
 röra i mjöl i detta, så att det blev en

Ordb.:
jäst-bytta

Ordb.:
röra hóp

lazon tjock gröt, varpen man late jäs-
sen däri. Denne blandning, som gjor-
des samma dag, som man skulle baka,
fick sedan stå och jäsas. När man gjorde
degen, kunde man bezygne, denna upp-
friskade jäst, 'jästr vart oppfrisks, do!

Om jästen var för gammal och hade
blivit förstörd, sade man, 'än jästr, e för
gammal', eller också 'än jästr, e jämd'.
Om degen ej ville jäsas upp av den jäst,
man hade hemma, eller om man hade för-
liten jäst, måste man gå till granngårdar-
na och be om 'än få låna jäst', om int var
trädens jäst, so vi va jäte, en om vi had
brörens jämdens jäst, do skul vi gå till at
göhan, vi fak gå ut got o got o bes
jäst. Den stände frusen var dä: 'ha i

Landsmålsarkivet Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
DAL.

Fgl. 16

Ordb.
Skämma
vi

non jäst? - om jo frige lita smiukku?
Först långt efter det än man bör-
jate odla råg, kunde man få Rips press-
jäst.

Salt och kryddor.

I de tider, då man endast be-
kade av havsnyjöl, hata man ej heller
några kryddor än suakialta brödet med,
men så småningom börjate man än åt-
minstone använda salt i devarna. Man
beräkuste ungefär en handfull salt pr
trög. Det enda salt, man fick, var sneller-
lit det grova, och detta måste man ju ma-
la, innan man kunde bezaque det sam-
ma, vare sig det gällte än saltat bröd,
smör eller en del Rips. Dels hata man
di saltkvamar hemma; vi had fol sält-

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
DAL.

kräkor hemmas, som vi mot sälla
 po! Dessutom hade man en stor salt-
 kvamn uppe i en berg, Flögberget, sält-
 kräkor i högberga!

} Ordb.:
 saltkvamn

På ganska sen tid ha de vita kryd-
 doma, anis och fenkel inkommit. Dessa
 beqvämde man emellertid först endast om
 man bakade bättre sorters bröd såsom öst-
 väskbulor och ännu senare röbulor. Om
 vi bak ärrulor bulor o v. kridor te bulor,
 had vi te hönus o fänköt, man brukade
 dock ej blanda de båda kryddorna, utan ka-
 de blott en sort i varje deg.

Bakning av spisbröd - hörbulor!

En stort bak 'e hörbak', skul-
 le räcka minst två bakdegas och vit en
 sådan bakning skulle man helst vara tre

Ordb.:
 anis
 fänkål;
 hållulle

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Frgl. 16

personer: en sköter om degen, en bakar
 och en sköter om gräddningen: om e
 storbak skul go diukt, skul var var
 tre: en skul bak ut, en skul gräds o
 so skul e fol var en, som skul sk
 ti jäsu o jot om degen!

jäsa f.?

Om man inte bakade storbak,
 kunde man göra degen samma morgon,
 som man skulle baka den, d. v. s. man gör
 de degen vid 5-6-8-tiden på morgonen och
 bakade, när degen var färdigjäst: vi kunn
 för degen tidigt på dan o baks, do vi
 va jäsun! Skulle man däruvot baka
 mycket bröt, gjorde man degen på kväl
 len före bakdegen, steg upp senast kloc
 kan tre och började bakningen. Man bar
 då i regel in alla bakverk på kvällen före,

och gjorde allt i ordning, så att man bara hade
att börja arbetet. Man hade då burit in
mjölet, vilket under bakningen förvaras-
des i en säck inne i köket. Ur säcken
öste man upp mjölet medelst en spa-
de eller skovel, som man f.ö. använde
vid kashningen, k^ästruga, när man trö-
kate. Vi hade en k^äskovel & tog mjölet
med.

Bakbordet måste man också bära in
dagen före. Det bestod av en stor träkiva,
som vilade på en lös ställning av trä: b^äke-
b^äke stod på en st^ällning. Det kunde även sitta
fast på st^ällning. - Denne bestod av två kors av
trä, ^{ett} på vardera korsidan av bakbordet. Dessa
kors, vars ^{uppligg} armar sträckte sig till bakbordets
båda kanter, var ~~var~~ mitt på förreste medelst

er ganske grov stang av træ, som alltså
løpte længe med hele bakbordet.

Dezen. dejen.

På kvällen före bakdagen
gjorde man den s. k. jäsau'. Den
tillagades av mjöl, ljumt vatten och jäst.
'jor e jäsau?' - 'hor ti mjöl te vråstr, o
ha ti jåstr, do bi a e jäsau'. Man gör-
de jäsau' i en stort baktråg, e trog: 'en
skul jor jäsau te de stort trøje.' jäsau'
var ganske tunn, mygefad som en gröt,
och man rökte till den med en stor del
'e her, e kökher', 'vi jor jäsau med e
kökher'. Därefter fick den stå några
timmar och jäsas upp, i vazel till den
nådde kanten av tråget. Man kunde
känna på lukten, nås den var färdigjäst:

ifr. trøje

o. s. 26

Ordv. :
jäsau f.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932 MOCKFJÄRD
DAL.

'man skul sat övar näsa o fjan äter,
do o löfts jäsu!

När 'jäsu' var färdigjäst, skul-
le man göra den egentliga degen av
den. Man äte då med slaven ur litet
av 'jäsu' till en mindre tög, då man
blandade ut den med mjöl, så att den blev
tyckare. Saltet och kryddorna, som man
vanligtvis använde, blandades nu i
degen. Detta kallas att 'får höp en deg' el-
ler 'tro höp en deg'. Först nu säger
man, att det är en deg, 'man skul as ti
värn te tröje o rör ti mygst, so o
varrt en deg'. Man knätade nu de-
gen med händerna för att den skulle
bli smidig och hållbar, under det att
man tillsatte mjölet; 'man skul trös me

Ordb.:
göra höp;
träda höp

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
DAL.
Frgl. 16

Yfs. 24.

händan so déjan bi seg o hvals höp.
 Det do mycket riktigt, at déjen ej blir
 för litet knädat; för litet trot' eller
 för litet trös. När man har knädat
 déjen färdig, brukar man taga en knis
 'en böbryg' och skrapa av déjen från
 händerna, innan man trätale sig, vr
 fok fol skrapa av déjen o händan,
 ma vr trot' os. - ys fo lov hit o trät
 ma om händan, do ys ha vürkt so
 légu'. - 'hit o trät ma' ä en stäunte
 fras mit ungefär betydelsen "ästat ok."
 Sedan déjen var knädat, fick den äter
 jäsa.

Skall man lake en hel dag,
 måste man, sedan man tagit ut
 en del av "jäsen", fylla på den, för at

Ordb.
 träd v.

ifrovan

den inte alltför fort skau taya slut.
 Man blandade då i den gamla 'jäsni'
 mera både mjöl, tjunt vatten och jäst,
 'ok ti jäsni', varefter detta nu fick
 stå och jäsna. 'a va fol ha ta ok ti
 o ok ti, so n kunn hval på baks hel
 dagen.'

När degen, som man först gjorde
 av en del av 'jäsni', hade jäst en stund
 måste man undersöka, om den var
 tillräckligt jäst. Man kunde då, lik-
 som när det gällde 'jäsni', känna på
 lukten på degen, om det luktade jäst,
 'n kunn fol fjan ätar om a lof-
 to jäsni o degen o.' Veten också kün-
 de man på en litet hål i degen
 och sticka ned en brinnande handstic-

Ordb.:
 öka uti

ka : detta. Om degen då var tillräckligt jäst, skulle stickan genast slocka, om degen var nog jäst, hörens sticka.

Degen skulle stå i en viss temperatur för att jäsa normalt. Denna temperatur skulle vara åtskilligt högre än den normala i ett rum, och skulle vara värmad, då degen skulle jäsa.

Om man förvarade degen för kallt, jäste den långsammare, degen varrt höj jäst. Detta kunde den ju bli av andra orsaker också, bl.a. beroende på mjölets beskaffenhet, men otillräcklig värme var mycket farligt för en deg. - Om degen jäste fort, sade man, att degen var lättjäst, degen och lättjäst, - m

ha jäse so fort, dejan. - Om dejan
 får jäs för länge, blir den sur, dejan
 bli sur, om ran fo jäs för länge, o do
 bli fol biulan sur, o; - om a bli for
 migt, jäs bli biulan sur; - biulan bli sur
 jäs. - Dejan håller på a jäs. dejan
 hal po jäs nu; - a a for lita jäs.

När dejan hade jäst färdigt,
 do dejan va jäs, - do n had jäs
 noq, knätade man den först i baktra
 get, så a dejan skulle bli suidig och
 den överflötiga luften skulle knädas
 ut den, för a inte brödet skulle bli
 autför pipigt, - ran skul trös te trö-
 ja fast. Därefter tog man upp en gam-
 -ka stor degbit, som man knätade på
 bakbordet. Även denna degbit kallas e

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD

DAL.

Frgl. 16

ordb.:
 pipigt

ämnar. - 'vi tog op nötte stora äm-
 nor, som vi tröds på böda. Denna
 deytit knådate man först riktigt grund-
 ligt, så att den blev hållbar och smidig.
 'vi skul tro de fost ämna, so a
 trals håp bra o vart lågom. Däref.
 te rullade man deytiten i endast en
 riktning, fram och tillbaka, så att
 den fick formen av en lång rulle. Av
 denna skar man sedan mindre äm-
 nen till själva kakorna. 'vi knådes
 ut vi ta en lörjan ¹³⁷ knådes o sen
 skar vi to ämner med en båkrig,
 som vi tröds på böda. Man fick om-
 kring fyra eller sex 'ämner' av en sådan
 knådes.

Ämnen tog man vart och ett

något-liket

Ordb.
ämna

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFIJÄRD
 DAL.

Frgl. 16

? Kuller m.

för sig, knätade dem först och plattade därefter ut ämnat, så att man fick en kaka, som naturligtvis var ojämn och tjock, men som i alla händelser var första början till en brödkaka. Därefter kavlade man denna i alla riktningar med en slät kavle, 'kävts' med en 'kät-kävts' eller 'kät-kavet.' eller också kunde man använda en rundig kavel, som annars användes till utbakning av tunnbröd. Denna använde man dock endast, om man inte hade någon slät kavel, eller om flera bakade, och de släta kavlarerna; röckte.

Om man man ~~enligt~~ kavlade ut en kaka, måste man snälla till mjöla bakbordet rikligt. Denna mjöl-

31

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001

Astrid Johansson, 1932, MOCKFIJÄRD

DAL.

Frgl. 16

2
Bakbr.
Slät-
kavle

som man stödde på bakbordet, kalla-
des 'strömnytt'; - a fåsn ve båkboke, om
en had för lita strömnytt.

På den tid, då man bakade
bröd av havrenmjöl, bakade man kakor
na tjockare än nu och kavlade dem en-
last på en sita. de ve båkns or hägrs,
tråvns ve dom bröns po e sis, dom hals
just int hop ta vänds, no. Den tunna-
re sort som nu bakas, vänder man och kav-
lar på båda sidor. den skicklig bayrska
vänder kakan genom att rulla upp den
på halvan därav på kaveln, hastigt
lyfte upp den och vända om den samt
rulla av den avig. Andra däremot
vänder försiktigtvis kakorna på en
bakepade.

abs.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD

DAL.

Fgl. 16

Därefter skulle man på en
 eller annat sätt - krossa biulan. Det
 äldsta sättet var att - haka biulan med
 träffan. Denna var best och hållet hop-
 virat av ståltråd. Senare fick man en
 kavel med taggar, en s. k. 'kru^uskav^ons'
 'nögkav^ons', av en kav^ons, h^o, som av
nögor p^o, tibor p^o. - av vant rändro
 runt kross, jusom p^o rändru kav^ons
 förbrukav^ons. När man 'krossa biulan,
 började man mittpå kakan och drog ka-
 velen i riktning åt sig själv, flyttade
 kaveln åter till kakens mitt och drog
 den åt andra hållet. Den del av ka-
 kan, som var utanför kaveln, och den-
 na alltså ej nådde över, kavlade man
 sedan genom att placera kaveln i vinkel-

Ordh.
hack m.

?

Landsmålsarkivet Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Fgl. 16

rät mot dess första riktning och
dra den utåt mot kakans kant.

Ännu kanlar, både 'kätkan' och
'rändu kavar' och 'kruskar' ha-
de två handtag, och dessa sutts fast
i karens, d. v. s. de hade ingen axel, utan
'hantlagan' skul rulla in nävan.

När en kaka nu hade blivit kro-
set placerade man över den en runt
mått av bleckplåt, 'e bülmot, bül-
mot', trycker ned de samman så att
det skär ut en rund kaka med jäm-
na kanter, 'möts bül' eller 'jor en
bül ma möta'. Man hade två sorters
'bülmot', dels en med en litet mått för
utskynning av en tåb i kakan, genom
vilket man skulle tråta upp kakan

Ord b.
mätta v.

Ord b.:
bull-mätt

på spelet, vi hade en bålmut med fast
 rund hök; höken var av bly, ha ju-
 som dom är mötan. Den andra äldsta
 typen var snickertit 'mot utan hök'.
 Dessa nås bestod helt enkelt av en ring
 av plåt, vilken var ungefär fem centi-
 meter bred. Då tog man ut hålet i ka-
 kan med en hökmut, en bost hökmut,
 som oftast var av horn. Man har nu-
 mera börjat övertyga till denna äldsta
 sort, ty om bordet hade några ojäm-
 heten, kunde det hållas, och det fastsit-
 tande bålmuttet inte tog igenom degen.
 Det runda hålet såes nämligen fast på två
 smala plåtbitar, som satta vinkelräta mot
 varandra och bildade en kors i det cir-
 keformiga mottets centrum. Dessa plåt-

bitar voro ju ganska oböjliga och
höll det lilla runda måttet på en be-
ständigt böjt bit.

De små bitar av degen,
som blevo över utanför måttet, kal-
lates 'skåvor' eller 'bül-skåvor'. Man
knötade dessa tillsammans med näs-
ta ämne eller bakade dem tillsam-
mans med nästa degbit, som man
därpå tog upp ur träzet, 'vi trod-
de bülskåvan te degen'. Någon egent-
lig 'skåvbulls' fick man alltså ej utom
den sista kakan i baket, som kallades
så, emedan man samlat resterna
av de sista bakade kakorna och därav
bakat en kaka, som blev ganska hård
och knallig, 'pyrislu', emedan den ju

Bodh.
Skov

Bodh.
Skov-bulle

innehöll så mycket mjöl, och oftast
 gav man den till hästen.

När man nu hade kakor färdiga, lade man undan den på motsatta sidan av bakkbordet, där den fick ligga för att jäsa upp. I gamla tider var det endast s.k. 'bräskaps', såsom t. ex. prästens, som bezygnade bakkbrädet. Men vanligt folk lade kakorna i rader på bakkbordet, när de var färdigbakade, och man placerade dem så, att hälften av den ena kakan låg upp på den andra. På detta sätt fingo ju flera kakor rum, än om man endast lade dem bredvid varandra. När bakkbrädet äntligen kommo i butik, hade man redan börjat baka bröd av råg och då bake kakorna tunnare.

Man placerade smältet kakorna an-
 vordnunda på bakbrödena en på det
 vanliga bordet. Man lade först en lager-
 kakor på bakbrödet, 'bakbröda', med rät
 sitan upp. Därefter fäkte man oftast
 över dem med papper för en förhindra
 de båda lagren en jäsa ihop. När man
 påbörjade det varo kakor, som skulle
 ligga ovanpå, väntade man först de
 färdigbakade kakorna på bakbordet,
 så en de kommo en ligga avigt.
 Man tog dem sedan aviga på bakpa-
 den, lyfte över dem till bakbordet och
 placerade dem på papperet med rätssi-
 dan nedåt. Då kakorna fingo ligga på
 detta sätt och jäsa, jäste det lösa mjöl-
 let, 'strömygla', bort, och rätssitan blev

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Frgl. 16

slät och blank.

Den del placerade över kakorna direkt på varandra utan papper mellan, men man löpte ju då den risken, att kakorna jäste ihop. På en del ställen gjorde man sig ej heller besväret att vänta det översta lagret kakor avigt, utan man placerade även detta med matsidan upp.

Eldstaket och gräddning.

I gamla tider hade man endast öppen spis i köket, s.k. 'hönspis'. Själva härden, som man eldade på, var här kvadratisk. Den annan typ av öppen spis, där hållens yta var rektangulär, var den s.k. 'lönspis'. Både dessa typer voro murade helt och hållet av

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
DAL.

Frgl. 16

Arb.
Spis m.

grästen. Dessa spisar voro placerade
i en hörn av köket, så att de hade två
sidor och en hörn fria utåt rummet.

I näst vägg en till avgränsades härten
håla, på de båda återstående sidor-
na av muren. Denna var ^{på, båda sidorna} här upp-

byggd i två avsetser, vilka vardera
kallades 'pälver', pelaren. a a en pälver
på sidan, det är en pelare båda sidorna.

Innanför dessa 'pelare' var en rökfång
uppmuret. Detta var pyramidformigt, och
dess nedre kant hade samma vidd
som håla. Längs nedre kanten av rökf-
fånget, den s. k. 'muren', fanns en av-
sats eller hylla, den s. k. 'tjuszshala'. Dess
fria, utåt rummet riktade hörn stöd-
des av en järnstång, som löpte från

Ordb.:
håla f.

Ordb.:
pelare

Ordb.:
tjuszshala
f.

höuset av 'månj' och ned till det höm
 av 'håla', som var riktat utåt rummet.
 Detta järn kallades 'trönuustoppe', trö-
 nuustoppen höll öp urshåla, hron. I
 gamla tider hette man en järn, som
 sat fast i detta i vägrät ställning och
 som kallades 'trönu'. Detta järn häng-
 de man qyrtorna på över elden. När
 man inte behöfde beqagna det, kunde
 man vräta det åt sidan, ty det var
 rörligt fastsat vid trönuustoppen.

Mellan den ena 'pälron' och
 väggen fanns en mellanrum, där
 man förvarade vet samt de bakre-
 skap, som beqagnades till grädning-
 en. Detta rum kallades 'störgrava'. Läupt
 in i 'störgrava' fanns en spjäll, d. v. s.

bodh.
 graf.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.
 Frgl. 16

en lucka i muren, 'stor spyåla', som man kunde sluta och öppna medelst en käpp, 'spyålstjapen'. Denna vidade på en krok i väggen i storgårva. Ett ordspråk var: yan ma dōra o op ma spyåla, a kom en lūfser po gōry.

- På den ena av de delar av muren, vilka så väl säga bildade den fyrkantiga eldstadens väggar, d. v. s. på den vägg, där 'storgårva' inte låg, fanns bakuznen, 'bäkuzzen'. I alla äldre tider hade man ingen lucka för bakuznen, utan denna stot alltid öppen. Öppningen till bakuznen, 'bäkuzzen', täckes inloppet nu av en lucka av järn, 'bäkuzzenstucku'. Längs före

Bild:
käpp

kanten av 'bakningsrynga' löpte
 en böjt järn, 'bakningsrynga'. På bå-
 da sidor stöddes muren av de s.k.
 bäljarna, 'böjor'. Takrynen var
 helt och hållet murat av tegelsten
 'tigor'. Taket var valvt och kalla-
 des därför 'vålvå', valvet. Tegelste-
 narna på bottnen av bakrynen
 voro emellertid beklädda med en
 skiva av bäljarn. 'a va e tåkryg-
 håls övapo tigorstenar, som
 länkan skul gräds po.' Men i
 bakryns valvda tak voro ju tegelstena-
 na fria.

Ovanför bakrynsluckan fanns ett litet
 hål i muren, som kunde öppnas och stängas till
 med ett en litet tegelsten. Genom detta fick man dras i

bakrynen och ge...

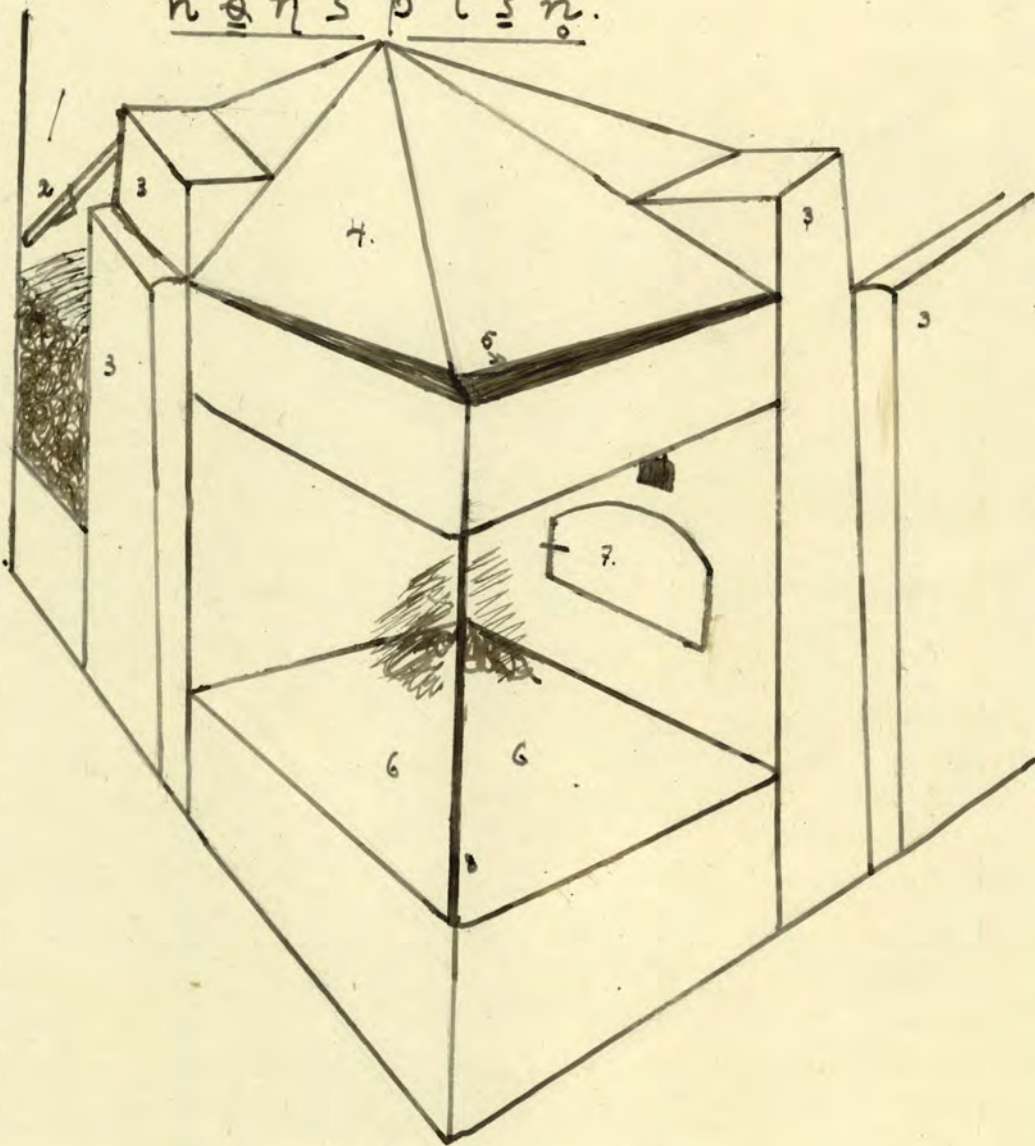
Ordbr.
 gimmer;
 bördjärn

Ordbr.
 valv

h ä n s p l a n .

436

1. störräva
2. spjalstapan
3. pälsran.
4. müñ
5. úngshala.
6. hála.
7. bákuingslukku
8. trænustöpan



om detta gick röken ut och upp igenom skorstenen, 'kösten'. Röken från bakugnen fick då samma väg, som den från den egentliga spisen.

När man nu skulle elda bakugnen varu i och för gräddningen, lade man in litet vet mät på 'bakugnshala'. Man använde helst björkvet och vedträden klövss oftast blott en gång men var trädet för tjockt, delade man vedträden i flera delar. Vad längden beträffar opassades veden efter bakugnens djup, ty i den öppna spisen kunde ju vedträden vara praktiskt lagert hur långa eller korta som helst. När man skulle göra upp elden lade man först två vedträn parallella

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
DAL.

och i bakugnen lindskning. Där-
fter lade man två antor ovanpå de
två försen, vinkelrät mot dessa. På det-
ta sätt fortsatte man att bygga upp
vatten, tills man fått tillräckligt my-
cket för att få bakugnen varm. Den
kallas då 'for el po håla'. Och sät-
tet att lägga veden kallas "kors i
krängel", 'vi ta vän kors i krängel'.
Därefter tog man torkvetsticker, som
voro så hårt torkade, att det påste,
när man tände dem, 'frånå tårve-
sticker'. Tände dem utanför bakugnen,
och lade dem brinnande mellan vet-
träden; vi tog frånå tårvesticker
o tänds inåfor jima. När elden
brunnit ut, kunde man lägga in

4/5.

Landsmålsarkivet Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD

DAL.

Frgl. 16

Brd. i
korsBrd. i
frånå

mera vet, om man ansåg, att 'håla'
 inte var tillräckligt het. När den
 smällskottet det, tog man en brötspa-
 de och delade därmed kolen i två
 ungefär lika stora delar, varefter
 man med brötspaten förde dessa åt
 sidorna och stängde in dem vid väg-
 garna medelst järn, som på mitten
 voro lätt svängda inåt mot väggen
 till 'bäckungsyran'. - Vi klist in speln
 till bäckungen o stald o på kant o
 kärns kötan ot vändar sian, sen
 sat vi för bäckungsyran. På båda si-
 dorna om 'bäckungshåla' eller 'täckungshåla'
 lägo nämligen de teyckstenar, varav
 bäckungen var murad, fria, och här
 skulle kolen ligga. Dessa plattor kalle-

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Figl. 16

Ordb.:
 bäckungs-
 järn

des eldrum, 'elrom', - e va 'elrom' ot
 vändar sian, som kōvan skul ligro
 ro. För aū inya kol skulle bli kvar
 på bakugnshällan och fastna i brö-
 det, måste man sopa hällan, 'sop
 to häla'. Till detta ändamål använde
 de man en kvast. Man offrade dock
 ingen ny sådan väst till utan en gam-
 mal, som man först sopat golvet med,
 men som nu blivit gammal och ut-
 sliten. 'vi had fol en gammal kvast
 o sop to häla ma'. Om sommare
 tillverkade man kvastu med lövet
 kvar, och använde man en sådan
 kvast, måste man först repa av lö-
 vet, 'strök öv lövd'.

Nån bakugnshällan är lagom

Bröb:
 söpa v.

varu, och man har sopat den riktigt ren, kunde man börja gräddningen. D. v. s. om kakorna ha jäst tillräckligt och äro färdiga att lägga in i ugnen, om buller & nog jäsin ha leg in i ugnen. Man sopade då först av kakorna ant' lät mjöl, 'söpmycke' medelst en borste; 'söptap', som oftast var förfärdig af biskopaget. Den kunde även vara gjord af läret ur en kosvans 'söptapan' kun fol värre to e k_or_um_po o, som dom klyft to o jat som en bösts.

När man hade borstat av en kaka, lade man den med händerna på bakspaten, 'bäckspan', var den

Bodbi:
söptapp

till bakugnen. 'en skul ta en biulas
 po span o fut in en te ugnen.' man
 började då med att placera kakorna långt
 in i ugnen först, så att man lätt kunde
 placera andra kakor utanför. ren
 ordinar bakugn berättades rymma
 fyra ä sex kakor åt gången, och
 en sådan omgång kakor, som bakug-
 nen precis rymde, kallades en ugn,
 'en ugnen.' v ha gräddas en ugnen
 nu. Någon särskilt provulle hade
 man aldrig, utan blev den första om-
 gången kakor, 'föstra ugnen', för att
 om biulan varit bränds, eller om
 de blevo mycket brända, om dom
 varit mjuka bränds, varit dom för
 körs do, kolade, strödde man ut en

Odde,
 ugn
 ↑

Landsmålsarkivet Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.
 Frgl. 16

näve grovt salt över bakugnshållan[?]
 Om det var för tråthet i ugnen, så
 är brödet gräddade alltför hastigt
 utan att det precis blev bränt, så
 man, att brödet blev brätgräddat, brö-
 gräddt. Detta kan hända även höf-
 bults men framför allt mjuka bröt-
 sorter, som bakades tjockare och all-
 så lätta svagare ugnsvärme men
 längre gräddningstid. Det bröt som
 blev bränt, gav man till hästen i
 yed för häströtte som varit bränt.

Om bakugnsvärmen är
 för svag, blir brödet för långsamt
 gräddat samt hårt och knalligt, så
 brötsgräddt & höf & ryzslut. Vär-
 men oväntat kan vara tillräckligt

Bodl.
 brö-

Bodl.
 grädda v.

stark, trots det är bakugnskällan
 är otillräckligt upphettad. a a för
 krent impundar so n fo lov lat
 a sin po häba; låta det skina på
 hållan. Man stänger då bakugns-
 kare en stund, innan man lägger in
 en ny ugn bröt och låter lågorna, som
 från eldrummen på sitorna slicka upp
 i taket av bakugnen, lögen som go
 pu vörva; värma upp bakugnskällan.
 Det är alltid så är att från eldrummen
 på sitorna föra fram kol mitt på bak-
 ugnskällan, kar från köror, po häla,
 och låta dem ligga där en stund. Dess-
 utom brukade man ibland lägga in en
 ny omgång ved mitt på hållan, tänta
 det med fräna förvestekor, och låta

Ordk.:
 inne-uppunda

Landsmålsarkivet Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

det brinna på stund. Om elden blev
mycket väpzig, kunde lågorna slå ut
ur bakugnen mellan luckan och bak-
ugnsgjornen. Om de brann strängt, kunde
lågorna slå ut i jerna. - Om de va för
svart i ugnen, skuld ren låg in på
hållan; om det var för svart i ugnen, skul-
de man lägga in på hållan.

När man lade in en kaka i
ugnen, tog man den på en rund
spade av järnplåt, den s. k. bäckspade,
och lade in den med bröstet qväd-
des med bakugnsluckan, bäckugnsluckan,
hillsluten, när man fick sådan. När
man behövde lysa in i ugnen för att
se om bröstet var qvaddat, använde
man oftast torrvetsstickor, varmed

} Ordb. i
bäck-
spade

man lysste in i själva bakenöpp-
ningen, ty någon särskilt lysglugn
hade man aldrig. Oftast behövde man
nollstöt inget annat lys än det,
som uppstod av eldarna på sifor-
na.

När brödet hade gräddat
några minuter, måste man vri-
da kakorna inne i bakenöpp, för
än de skulle bli jämnt gräddade.
Den skedde medelst en armlång spa-
de av plåt, 'brödspelu'. Denna hade lik-
som den runda bakspaten en långt
skaft av trä, 'skaff', som var spet-
sigt i den ena änden. På denna var
själva spaten fastsatt medelst en
hylsa av jämplåt, som täckte skaf-

Godbr.
brödspela
f.

bet och nådde en stycke upp på
dräa. Plåtbylsan hade en fortsättning
i form av en ungefär två cm. bred rib-
ba av järn, vid vilken den skiva av
järnplåt, som utgjorde själva spa-
den, 'spån' eller 'spiln' var fastsatt.
medelst nitar. Dessa smala järnribba,
som utgjorde stöd åt 'spån' eller 'spil-
n', gick nästan fram till ytterkan-
ten av järnskivan.

När kokan, 'höbbun', ha-
de gräddat i tio eller tolv minuter, var
den i allmänhet färdig. Man tog då ut
den ur ugnen med den avlånga bak-
spaten, 'bröspiln'. Därpå sopades den
igen med 'söptapen'. Det mjöl, som
man då fick, samtade man till sam-

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
DAL.
Frgl. 16

55
man med det 'söpmysk', som man
får, när man borstade kakor före
gräddningen. Det där gavs åt korna i
'mjötdräkts' eller 'bräds'. Någon gång
kunde man även ta in parke kakor
och slå dem försiktigt mot bordet för
att på detta sätt få bort mjölet och de
små kol, som möjligen fastnat.

Efter gräddningen.

Spisbrödet 'hökbulan' tooka-
des på spitt, 'spétor', 'bülspétor'. I
äldre tider hade man brödet på bak-
bordet för att svalna, innan det
hängdes upp. Spittet hade man då
hängt mellan två per stolar. Ka-
korna placerade man på denna titt så
att de hängde på spittet med rättsidor.

Ordle.:
spett

na åt samma håll. Nu däremot hänger
 man upp kakorna på spet, genast de
 äro gräddade, och oftast har man he-
 la lifen spettet hängande i taket, dels
 därför att det får upp så stor plats av
 rummet, om man har det hängande
 mellan en par stolar, och dels därför,
 att en spet, som är fullhängt med ka-
 kor, är ganska tungt och svårt att ma-
 növrera, när man skall hänga upp
 det i taket. Man sätter nu kakorna
 med råksitorna mot arätsidor, d. v. s.
 den ene kakan trädes på rätt på spet-
 tet, och nästa avigt. Det anses, att de
 genom att hänga på detta sätt, skola tor-
 ka utan att bukta sig så mycket, som
 de annars gjorde.

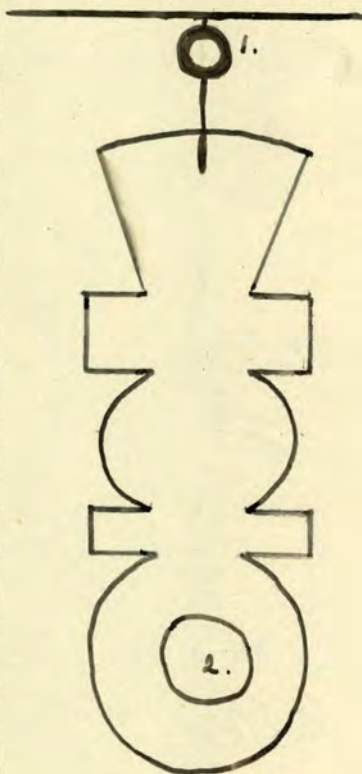
Spöten, som 'hökbulan' häng-
de på, till förkuning, voro upphängda
mellan en par s. k. kringlor, kringlor,
av trä. Dessa voro ganska konstrukt
enidade samt målade i olika färger,
ofta med en mörk botten och blomms-
tiv i ljusare färger, kringlor skul fol-
lor mörks, dom, i röl färgar, dom
skul voro kringlor, kringlor. I kring-
lorna voro fästade i taket medelst
märklar av järn, märklar. I net-
kanten av 'kringlor' fanns en runt
hål, lagom avpassat för spöten.

'hökbulan' fingo hänga i
takets en par, tre dagar, då spöten
lyftes ned från 'kringlor', och bro-
det lades ned i låvar eller kistor för
frys-

Ordb.:
kringla
f.
jfr. s. 57 b

Ordb.:
märkla
f.

krängla.



1. mörta.
2. hålet för spillet.

tor. Skakorna ordnades då i lågar från
 kristans botten. I äldre tider lade man
 smällertit ej brödet i kistor, utan
 man förvarade det i en råanna, e
 råns, ovanpå spennmållävarna i
 stölpbodarna, stölpboan. På denna
 tid hade man alltså ej något lock
 över brödet. Dels förvarades nämligen
 brödet på detta sätt endast före rågens
 ankomst, och havrebröd blev ej segt av
 att ligga åtkomligt för luften. Dels var
 faran för råttor ej så stor i stölpbodar-
 na. a vant just jærns no rötter z
 stölpboan. do n bakers oo bræns
 hägrns varit int a so segt, som a br
 oo rog, om int en ha no lok, ren
 liten del av ett nutida rågtbrödbak

Ordbr.:
 råanna f.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD

DAL.

Frgl. 16

brukar dock ännu förvaras antingen på en speu i kakor i någon bod eller också i någon lås utan lock, just för att det skall bli mjukt och sejt. Dessutom såsom en stor lækkerhet, av dem som kunna äta det. För äldre människor är detta nästan omöjligt: de ha klina tänder, kan intet de där seg bröd.

Skistoma med bröt förvaras även nu i härbrän: vi ha fol fjistor med brö 2 härbränan. - vi beqrer piulan 2 fjistor, o dom ha vi i härbränan en i röra brö, någon bröt.

När man skulle beqrna brödet, som man bakat, tog man in en liten hög kakor och lade dem i en

skåp i köket. Före en måltid bröt man
 utan sönder några kakor i lagom sto-
 ra stycken och la de upp dem i en
 korg av vide-vidjor, 'en tögkorg'. Des-
 se korgar köptes från Floda, tögkorgan
 kam för flås, dom. Runt om korgen
 var ofta målat en krans av blom-
 mor i olika färger, korgan va mö-
 lns, dom, r. bl. färgan, rot o blot o
 grönt, o...

Ordb.:
 korg

Bakning av tunnbröd 'tönbrö'
'jökperubrä'

Av de förnämsta julförbe-
 redelserna hörde dels att bygga julöl,
 'juldöks', dels att baka tunnbröd.
 Dessa räknades i tjög, tjög, tjögör, un-
 der det att 'hökbulan' räknades i

Ordb.:
 tjög

spei. En vanligt tunnbrötsvall, så-
dant, som man bakade i en ordinarie
hushålls ugn julana, betraktades läm-
na sex, ätte till till tjog tunnbrötskakor.

I gamle tider bakade man
tunnbröd av endast havremjöl och
vatten, men när potatis började fin-
nas, blev denna huvudingrediensen
i brödet, och det kallas nu endast 'jöv-
parumbro', potatisbröd.

När man skulle baka 'jöv-
parumbro', kokade man först en så stor
mängd potatis, som man ansåg sig
behöva, beroende på hur stort bak man
skulle baka. Potatisen skalades däreft-
ter och lades i en baktråg, där man
mosade sönder den med en sliv'c lev'.

'vi stämpas, sönder jöhparuman
 te bäckroja. Längre fram i tiden
 fick man en särskilt kvass, e jöh-
 parukvass, som man malde linder
 potatisen på, 'vi mot jöhparuman
 te e jöhparukvass. I denna sönder-
 mosade potatismassa, den s. k. 'stäm-
 pa', blandade man något vätska, 'vi
 had te en liten skvatt vätska, so stäm-
 pa varvt lassar. Därefter kviätade man
 i mjöl, 'vi trod te mycket te stämpa.
 Först setan man blandat mjöl i pota-
 tisen, kallas det en deg.

I tunnbrödet bevaras
 inget jäsamne, utan degen var färdig
 att baka ginst. Utbakingen tillgick
 på samma sätt, som när man bakade

Ordb.
 stämpa
 f.

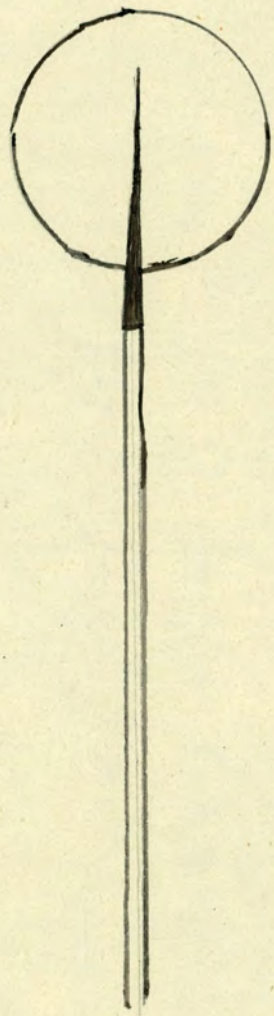
Ordb.:
 tråda o.
 deg m.

'körbulor': man tog först upp ur träet
 en ganska stor delbit, 'e stort ämnen'
 och knådade denna ordentligt på bak-
 bordet. Därefter pullade man ut den till
 en 'kúlar' och skär den i mindre
 ämnen. Man tog nu en ämne, knåtafe
 det, tills degen var tillräckligt smidig,
 varefter man plattade ut det något med
 händerna, innan man började kavla ut
 de samma. Till kavling av tunnbröst an-
 vände man oftast först en slät kavel
 och kavlade med denna i alla rikting-
 ar, så att man fick en stor och mycket
 tunn kaka. Därefter skulle kakan vän-
 das och kavalas på andra sidan. De ret-
 skap, som man använde till denna
 procedur, voro de s. k. 'båkosn' och 'lis-

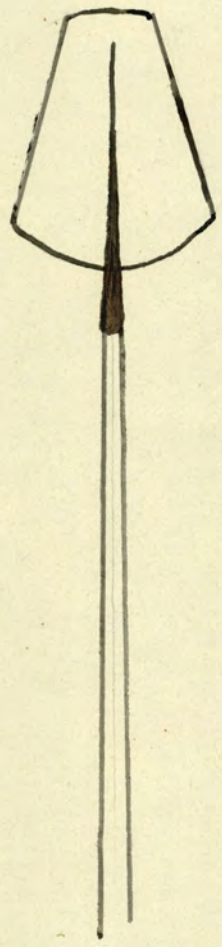
Brdb.:
ämne

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Frgl. 16



vaxspann.



bröspul.



lipul.

spulhu'. Dessa två redskap användas
 endast till beaktning av tunnbröst. Den
 föra utgjordes av en lång, tåmligen
 knappt, runt stång, som var tjockare
 i den ena änden. 'Lispulhu' skulle jag
 vilja likna vid en ära, fastän den na-
 turligtvis var mindre och enärkare än
 en sådan: 'skäppa', skäppet, på 'lispulhu'
 utgjordes av en ganska smal, runt stång,
 vilken direkt fortsattes av en bredare,
 platt del. Denna skulle helst vara li-
 ka lång som diametern av en ordi-
 när tunnbröstkaka och hade en bredd
 av cirka 1 eller 1,5 decimeter. Den
 kallas även 'fönbröspulhu' eller 'brö-
 spulhu'.

På den lit, då man endast

bakade av havremjöl, karlade man
 allt bröt, såväl spisbröt som tunnbröt,
 på pudast en sitta, ty degen var utför
 "kort", för att en kaka skulle hålla ihop
 under en sådan behandling: de vr bä-
 kes to h^ägermj^öl, v^änds^o vr r^älar
 nor b^äls, för dem tr^äls int h^öp. När
 man började leaka av råmjöl, blev ju
 degen, som förut nämnts, segare, och man
 började nu vända kakorna och kavela
 dem på båda sidor.

När man då skulle vända en
 tunnbrötkaka, lade man 'bäckosn' på
 kakans vid den ena kanten. Med tisp^ul^u
 v^äll man s^ätan upp kakans kant över
 'bäckosn' och rullade hastigt på kakan
 på denna. Därefter mjölade man in-

Landsmålsarkivet Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD

DAL.

Frgl. 16

Ordb.
 bak-äs.
 lill-spela

der kakau, 'mjölkens punder kriskui',
 rullade av den av 'bakosen' samt rätta-
 de till sist till den med 'lipulni', så att
 den skulle ligga jämnt. Nu kavledes
 den äter, varefter den skulle kavlas
 med en kavel med snåla ränder, rån-
 du kaven' eller 'fönbrökaven'; vi
 had en kavel som a va rändros
 rüntkrög. Denna kavel kunde man
 även bezygna hela tiden i st. f. slät
 kavel.

När kakau var färdigkavlat, st-
 pede man av den allt löst mjöl, sop-
 mjölk, och den var då färdig att
 grädda omedelbart, eftersom degen,
 som ovan nämnts, ej innehöll något
 jäsämne. Med tillhjälp av 'lipulni'

vet man nu åter upp kakan över bakåsen, rullade på den på luma och bar den till ugnen. Bakåsen med kakan på sköts in i ugnen, varefter man rullade av kakan över 'bak-
ungshåla'. Tunnbröt skulle ha mycket stark ugnvärme och grädda blott en par minuter.

Tunnbrötkakorna kunde ej alla få precis samma storlek, såsom ju 'höbbulan' finns, emellan dessa i motsats till tunnbrödet skuro ut med mått. Kakorna av det senare brödslaget finns en genomskärning, som varierade mellan en halv och en meter. De kunde få vara så stora som bakugnshållan; 'bakungshåla', men inte större. Det

igenom kunde man ju endast grädda
 en kake i loget. Hakornas kantar ble-
 vo också ojämna och späckiga. För
 att undvika detta har man nu bör-
 jat att "kaga ut" även tunnbrötkakorna
 med bülmot, varigenom man ju även
 får konstant storlek på dem alla. Des-
 utom har man i allra senaste tid fått
 kavlar med en liten mässingstrissa vid
 vardera änden av kaveln. Hakorna bli
 därigenom lättare att kavla precis jämna
 rullade trissorna håller kaveln på en
 konstant avstånd från bakkbordet,

När tunnbrödet gräddat en
 par minuter, rullade man åter upp det
 på bakisen, loget det ut igen och
 rullade av det på en bakkort. Där sops-

de man kakan med 'söptapan' samt
 lät den ligga och kallna på lekbor-
 det. Nästa kaka, som gräddats, lades
 ovanpå den förste, och på detta sätt
 fortsatte man, tills man fått en
 packe kakor, på omkring 15, 20 styck-
 ken. Då skar man med en kniv ge-
 nom hela packen, så att man fick ka-
 korna delade i fjärdedelar eller åtton-
 delar. De delar kakovna brukade man
 dock spara hela. Man lade de sönder-
 skurna kakovna hövis, 'v la e i
 stäkor', i någon låv med lock på, då
 det lättast höll sig mjukt.

De kakor, som man inte skar
 sönder, brukade man vika på två oli-
 ka sätt. Det vanligaste sättet var, att

man först vekk kakau dubbel, så en
man fick den halvciirkelformig, där
efter vekk man den återigen dubbel
o. s. v. tills man fick kakau vilken så,
en dess yta var en åttiondel av den
ursprungliga kakaus storlek samt
hade formen av en långbent tri-
angel. Den så en vilken en kaka
kallas en vilken trekantvikt; de vekk
trekantvikt. Den annat så var
det, på vilket man vekk bröt, som skul-
le läggas i matsäck. Man vekk här
först in kanten av två mitt emot
varandra liggande sidor av kakau.
Därefter vekk man in de två andra
motstående sidorna, samt vekk där-
efter kakau, som genom dessa två

70
Godlek
viken

första vikningarna blivit fyrkantiga,
dubbel. De två kallas ännu vika kistor-
ket 'fjörstvigg'. Man lade nämligen
matsacken i små kistor av trä 'fjör-
tor?' Brdh. i
vika v.

I senare tid torkar man sål-
dan lunnbröd, men om man fick för-
mycket, så att man ej hann äta upp
det mjukt, lät man det torka. Man la-
de då kakorna, antingen de voro hela
eller sönderskurna, mellan två vanliga
'billspetor' samt lät det torka i taket
mycket en dygn.

I äldre tider däremot bru-
kade man ofta torka lunnbrödet. Man
skär då ej sönder det, utan antingen
vek man det bara dubbel och hängde

den över en vauligt spēt, eller också
vek man den 'trekantbröjzi' och hängde
trekanten över spēttet på så sätt, att spēt-
tet löpte igenom kakan längs triang-
ulus ena kant och hälften av kakan
hängde på vardera sidan. Det förskade
tumbrot beagnades med förkärlek
till s. k. 'möljz', d. v. s. man bröt sär-
der brödet och lade ned det i ett kött-
spat och åt det som maträt. Det är
en mycket gammal sed.

Mjuka brödsorter.

Det mjuka brödet var i
gamla tider en lys, som man endast
bestod av med till heljer. Ursprung-
ligen bakade man då det mjuka brö-
det också av havrenjöl. Någon gång

Ordb.
mölja
f

i mitten av 1500-talet började man emellertid att införa en måltid vid 2-4-tiden på eftermiddagen. Denna tid på dagen, 'äta', har givit namn åt måltiden, 'ätvæla', vilken även med säkerhet anses som en lyx, först man börjat införa den. Man började nämligen använda det mjuka brödet vid denna måltid, och den äldsta sortens mjuka bröd kallas 'ätvælsbröd'. Det var till denna brödsort, som man först började uppblanda havremjöllet med rågmjöl, när man fick sänt på orten.

När man skulle baka 'ätvælsbröd', gjorde man alltid dagen samma dag, som man skulle baka. Man

?

?

Brödb.
 Ätvæls
 butte

74.
bezagnade även samma sorts bak-
bröd av trä, som den man gjorde de-
gen till 'höbullan' i fastan mindre.
Man gjorde ju aldrig så stora deyar
och bakade så mycket av denna bröd-
sort på en gång, emedan man inte
skulle torka det. Om man emellertid
mågon gång skulle göra en relativt
stor dey, kunde man ~~ägs~~ ^{göra} för
en jäsu', liksom när man bakade 'höb-
bullan', men oftast gjorde man deyen
färdig på en gång, vi jobbar här deyar
på en gång. När den sedan kate jäst
på par timmar, knådade man den
och tillsatte några mjöl, do vi had jäsu
tröd vi op. 13. Därefter fick den äter jä-
sa.

Ordb.:
jäsa f.

Ordb.:
träds upp

När man skulle baka mjuka
 ka brödsorter, var till man ju sätte mind-
 re degar, beqvämde man oftast ej det
 stora bakbordet, som stod på 'fjätör'.
 Däremot hade man då ett litet fyrkan-
 ligt bakbord, som också kallades 'bakbord'.
 Detta hade ungefär en dm. höga kanter
 på tre sidor. Man placerade detta bak-
 bord på ett vanligt köksbord, och den
 sida av bakbordet, som var utan kant,
 skulle man stå och baka vid. Man set-
 te då bakbordet kant i kant med det
 bord, som det skulle ligga på. Bakbor-
 dets yta var rektangulär, och på köks-
 bordets kanter fanns handtag, 'håntag',
 utskurna.

Utbakningen av mjuka

brödsorter tillgick på ungefär samma sätt som utbakningen av de båda andra brödsley, som jag beskrivit, d. v. s. man knådade först degen i bröjet och tog därefter upp en stor degbit, en stort anan, samt knådade detta på bakbordet. Därefter rullade man ut det till en 'kula' och skar mindre 'anor' av denna. Dessa senare knådade man vart för sig och plättade ut dem till små kakor, som som man sedan kavlade i alla riktningar, så att de fingo en tjocklek av fyra å fem cm. Man mätade därefter kakor med en 'bilmät', vilket var något mindre än det, som man använde till 'höbullan'. Dessutom fanns inget

'hölmot' i dessa mindre mått, vilka användes till 'ströskålar'. Dessa skulle ju ej torikas, varför man bakade dem hela.

Kakorna måste naturligtvis krasas, och därtill kunde man ju inte använda en 'kräslkavels', eftersom kakorna voro så tjocka. Tuggarna: kavelen skulle då aldrig ha nått igenom kakan. Man bakade kakan ursprungligen med en sticka, 'häkers rulan'. Därtill använde man ofta en s. k. 'riulstiks', d. v. s. 'e stiks', som rulan sat på, de vr hävvels gräsa, de vr skulda e vävrs. Ibland taljde man dock en särskild sticka an bakka brödet med, vr höts os fot e stiks ta häkers

bulten med, o, intäns. När gafflar en
 gäfl; gäflor, -an, började jinnas, ras-
 kade man gärna med en sådan.
 De första gafflarna hade blott trä-
 kelor. Vi hälsar nu en gäfl, do
 dom tog på finns! Senare be-
 nade man en 'bröskak' av stäbbrä
 vilken man ju även benade till
 att kaka 'höbbulan' med. Om
 man inte hade de tjocka kakor-
 na tvås igenom, kommo de att
 jäsa så, att de efter gräddningen
 bestodo av två lager med en tom-
 rum emellan, om int vi hälsar bular
 vart a fol två partier i bular
 do, två partier i kakan.

När kakorna vore färdigba-

kafe, fingo de ligga i rader på
 bakkbordet och jäsa, varefter man
 gräddade dem i den stora bakugnen,
 som man ju fick elda upp, även
 om man skulle baka en mycket
 liten sats bröd. 'Ötraskbulor' skulle
 ha mycket svagare ugnsvärme än
 de tunnare brödsorterna, ty annars
 fick man ju en hård skorpa ovan-
 på kakan, under det att den var
 ogräddad inuti. Dessa tjockare bröd-
 sorter skulle gräddas långsamt
 och tiden, under vilken de skulle lig-
 ga i ugnen, var ungefär dubbelt
 så lång, som för t. ex. 'höbbulor', d. v. s.
 tio till femton minuter. Man lade
 in 'ötraskbulor', såväl som 'höbbulor'

med den runda bakspaden, samt
 vrot dem runt i ugnen och tog ut dem
 därur med den ^{av} långa spaden, 'brö-
 spåren'. De gräddades på sudast en
 cida, och när man togit ut dem ur
 ugnen, lade man dem direkt på
 en bakbord utan något tyg eller bak-
 skyrke som underlag. Där fingo de lig-
 ga och svalna, varefter de lades
 ned i låvar av bröd med lock på,
 'fjistor'. Ofta lade man emellan-
 tit en skyrke ovanpå brödet, in-
 man man täckte överdetarna
 med locket. Om man emellan-
 tills hade några låvar, lade man
 helt enkelt ned brödet i baktrög och
 bredde skyrken över.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD

DAL.

Frgl. 16

Brödet i
 kista f.

Detta bröt användes som mjukt
 smörgänsbröd. Man skar det i bitar
 och bredde smör på. Det enda s. k.
 'smörgäns' man använde, var 'mismor'.
 Detta kokades; fåbodarna 'būan',
 toskades och blev stenhårt, varför
 man måste skrapa av det på en
 smörgäns med kniv. 'vr had fol
 mismor, som vr skov po brödet'

Om man ej hemm med ån
 äto upp det mjuka brödet, medan
 det var mjukt, utan det började
 forka, lät man det forka fullstän-
 digt, så ån det blev hårt. Man
 lade då kakorna på två spēt, som
 placerades lagom nära varandra,
 för ån brödet skulle ligga kvar.

Podb.:
 skava
 st. v.

Man lade då kakorna i rader, 'råor',
med den ena vågryt ovanpå den
andra, såsom när man lade
dem till jäsnings på bakbordet.
Då fingo de baka i baket ungefär
ett dygn.

Speciellt till jularna
brukade man baka 'stvärdsbulle'
med vört i degen. Man gjorde
då 'jäsni' av vört, 'vort' i d. f.
vatten, de vi skuld bakas ärrvilar
- d. v. s. riktigt fint, god, bra - bulle, bak
vi to vort. - vi job e jäsni o had
ti vörta i stälå för vörta o sen
trod vi ti myot so o vort lögom
sträut, d. v. s. lagom tjockt, stadigt.

Robt.
stvärds
bulle

Mjukt bröd av eubart råg.

När rågen blev mera allmän, började man baka en sorts fjöcket bröd av eubart råg, 'fjökan röbulr'. Dessa bakades på samma sätt, som jag förut beskriver, och man bakade 'stoværbulr'. Man gjorde också en deg på en gång utan att först laga till någon 'jäsu'. - De vi bak fjök röbulan, job vi hop degen på en gång, så vi job föl int några jäsu do, int'. Och när degen sedan var färdig, och baka av, tog man upp på bakkbordet en ganska stor bit som man sedan rullade ut till en 'kuler' och skar mindre ännen av. Dessa knådade man sedan på vanligt

Ordb.:
råg-bulle

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932, MOCKFJÄRD
DAL.

Frgl. 16

såu. Man kavlade dem dock aldrig,
 utan de bakades "för hand." De käv-
 des int röbulan nå, an de bakers
 dom för hand. Man bakade dem
 i stället ganska tjocka, och de
 fingo jäsas upp bra på bakbräder-
 na. Just när man skulle grädda
 kakorna, hackade man dem med
 en pinne, gaffel eller "hak". Dessa
 tjocka bröt skulle ha ganska bra
 igrövning och fick i stället gräd-
 da c:a tjugo minuter. Blev bod-
 det alltför litet gräddat, så an
 massan inuti blev dezig, sade
 man, an de varit deigut. Ibland
 kunde man få en dezig raut längs
 botten av kakan. Denna kallades

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Fgl. 16

stålrand eller deyrant: 'a be e degran,
 stöbran. Eller också sade man, att brö-
 det "blir dejt" nerut' a be de gut ne-
 vé. Man provade, om brödet var
 gräddat genom att sticka i det
 med en smal sticka eller en visp-
 krist, och om ingen deyr fastnade
 på denna, var brödet genomgräd-
 dat, färdigräddat: 'bröda a färdigräda'
 a ha gräda nog, bröda.

Denna sorts bröd innehöll
 ganska mycket jäst och fick jäsas
 upp kraftigt, så att brödet blev myc-
 ket poröst, pipigt, bröda varit pi-
 pnt! Dessutom höjde det sig betyd-
 ligt i bakugnen, så att det kun-
 de bli ända till en del fjörkt,

Ordbok:
 grädda

om dessutom mjölet var av bästa
 beskaffenhet, om mjölet var av
 bra lag, vart a fol höger i
 bäckungen? Men om röfan had
 got främ, va a av krent lag,
 o do kunn a fol bi brors
 deg. Det är lättare än baka
 tunna brödsorter av dåligt mjöl,
 mestan dessa ej behöva jäsa upp
 så mycket och kunna gräddas
 hårdare. a a lättast ta bak hot
 buller av krent mjöl an ta bak
 en mjuk buller, för en behövt ut
 lat a jäsa so mjukt; o do n
 bak a font o ha a so het
 ot a, kan a fol ut just bi de-
 quet.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Frgl. 16

När man tog ut 'röbulan'
 ur bakugnen, smorde man den an-
 hingen med smör eller fläck-
 flöt. Man kunde helt enkelt ta
 en fläckväl och gnida brödet med.
 Om ugnsvärmen var alltför stark,
 måste man ibland smörja den
 även under gräddningen. Man skul-
 smörja röbulan med fet, för na-
 dom skul be glänskugr, glausiza.
 'vi had e fläcksvok an o had
 vi fol smör o smörj dom med.

Detta bröd, avsevärligen länge
 varit mycket fint. 'röbulan' var
 ärfvinnor, ärfvilar, dom. Ända till
 vetet blev allmänt, också i relativt
 sena tider, var 'fjok röbulan' den

brödsort, som fr. a. sparas till hel-
 ger och andra högtidliga tillfällen.
 När man t. ex. blev bjuden på bröl-
 lop, skulle man bära föring, föring,
 till bröllopsgården. Stårute ingreder
 enes i föringen vore just denna
 sorts råbröd samt s: k. ägg-jærro. Den
 sistnämnde tillagades så, att man
 kokade upp nysilat mjölk och
 hällde däri löps. När det så hade
 bildats ost. av mjölken, lade man
 den att stelna i en plattform med
 mönster i botten och på kanten.
 Även själva plattformen kallas ägg-
 jærro, liksom rätten, som lagas däri,
 skuru ägg ej ingår i denna.
 Den enda brödsort, som

Ordb.:
 ägg-sjärna

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Frgl. 16

man fick vid begravningen, var
 också fyon röbulan. De bakades
 även då som vanligt.

Seben är bästa mat
 i present åt barnsängskvinnor le-
 ver ännu kvar, men skul fol go
 ma bärjærsmat ot bärjærsmat
 an. I gamla tider, at gämsst, in-
 gick i den s.k. bärjærsmat,
 allt möjligt i matväg, men skul fol
 ha ma se el dilan, do n jek
 ma bärjærsmat, so röbulor
 o smör o ust o äps. Det
 sistnämnda var en soppa, som kr-
 kato av hembryggt dricka och
 mjölk, dom fol äps for ha
 e skul be bra ta nyökr ot

Ordb.
barnsäng
mat

bära!

Till jularna bakade man ut rågnjöldegen på två sätt: dels till de ovann beskrivna, tjocka rågnbullarna, dels delade man en liten 'äman', som man skurit av 'kiulan' i två delar, varefter man rullade ut dessa, så att de blevo långa och snåla. Då lade man den ene tvärs över den andra, så att de bildade en kors, samt böjde in alla armarna i korset nägot. Dessa bröd kallas 'julkors' och när man skulle äta, lade man upp dem på en s.k. 'smörstak'. Denna bestod av två skålar eller tallrikar av trä, vilka sattes

90

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD

DAL.

Frgl. 16

Ord
ku

m.

Ordv.:
julkors;
smörstake

fast ovanpå varandra på en gemensamt stöt av trä, som gick igenom den underste skålens mitt och hade den överste som avslutning. På den sistnämnda lade man snöret och på den förra lade man 'julkrosan'.

Bröd med lingon, linbärsbulor, linbärskru.

Det var endast till fyra re brödsorter, som man på en eller annat sätt tillätte dagen med lingon, alltså ej till 'hällbulor', utan endast till mjukt bröd. Det bakades ungefär så tjockt som 'ströbulor', var av det ju också var en art.

Lingonen, som man skul-

91

Landsmålsarkivet Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD

DAL.

Frgl. 16

Arb. ling
bärs-tunde

se sid.

92

te användas till bakningen stam-
pades sönder i en baktråg, el. dyl.
'en fick för stämpas sönder
linbäran till en tugg'. På senare
tid valde man linyonen.

När man nu hade mosat sin-
der linyonen, tillsatte man socker
till det s.k. linyonmoset, 'linbärs-
sa'. - 'vi var till sökar till linbäran
do vi had stämpas sönder dem.

Man hade två sätt att ba-
ka linyonbröd. Den ena sorten, som
var den äldsta, den s.k. 'linbärs-
bulle', bakades så, att man lagade
till en 'jäsni', och blandade linyonen
i denna. Därefter fick 'jäsni'
jäsa, man gjorde en deg av den,

Obs.

vilken jäste och bakades ut på vanligt sätt.

Det andra sättet var yngre, och denna sorts bröd kallades 'linbäckskoken'. Man blandade härvid ej tingonen i degen, förinnan man hade bakat varje kaka nästan färdig. När man hade skurit av de små degenena, knådade man vort och ett av dem samt kavlade ut ett ämne till en kaka av ett par centimeters tjocklek. Därefter lade man ett lager tingon på den ena halvans kakan samt verk ihop deisamma. Den fick sedan jäsa och grädda på vanligt sätt.

Bröd bakat med mesost, mismos-
buller.

Bröd.

messtmos-
bulle

Till helger, i synnerhet till påsk och pingst, bakade man mismosbuller. Detta räknades naturligtvis också till s.k. 'ärvlar buller'. Den förkate mesosten, som man rev på rivjärn 'rivjar', blandade man endast i de av råmjöl. Om man gjorde 'jænn', blandade man mesosten i denna. Lika ofta blandade man den i gjälva degen, när man gjorde upp den. 'vi skov sønder en mismosbit o hov te dejen, en o had vi ren fol te jænn. I övrigt bakades 'mismosbullan' precis som 'stvasbullan', som de ju voro en art av.

Speciellt vid julasna brukade man baka s.k. 'mismosbulor'. Detta bröd bakades så, att man blandade 'misen' i degen, när man gjorde upp den. 'vi kok höp välls, so a vart misen, o had te ha te degen i lag med mjölk', d.v.s. man kokade ihop vassel, så att det blev 'misen', och detta tillsattes tillsammans med mjölk. Om man gjorde 'yässe', kunde man blanda 'misen' i denna. 'vi hav te misen do vi got höp degen, man vi kun fol ha o te yässe o'.

En annan sorts bröd, som man brukade ha mestast i, var det s.k. 'påkakebröd'. När man i gamla

tider måste åhöra mycket långa
predikningar i kyrkan och f.ö. före
år 1864 ej hade stadigvarande präst
utan ibland måste gå eller åka
till Gagnefs kyrka, brukade man ha
matsäck med. Idvinnorna brukade
då ha nedlagt i sina väskor, som
tillhörde nationalväskan, pungen,
bitar av 'rygäckbröd', vilket bakades
mycket tunt. Det var också en fi-
nare sort av 'höllbröd' samt smak-
samt med mesost. De bak 'rygäck-
bröda' kort, för de v. skul kunna
ha de i pungen.

Mycket bröd med potatis.

Isåntom tunnbröd bakade
man en sorts bröd av potatis samt

korn. eller rågmjöl, 'jåkparubulr',
'~~jalåubulr~~'. Detta bröd bakades nys-
fas så tjockt som 'ätvåsbulr' och
föruvarades mjukt. I motsats till
lunnbrödet jästes det. Man bakade
det ej särskilt till helger, utan be-
gagnade det till vardags, oftast då
till (ätvåka)

Julkors av havre.

Av havremjöl bakade man
till jularna bröd i form av kors, julk-
korsor av hågros, vilka man på jul-
aftnens kväll gav korna. Man
gick då från det ena bäset till
det andra, gav ett kors till varje ko,
under det att man för vart och ett
av dem upprepade: julkvåln, julk-

Ordbr.:
jordpä-
bullen

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001

Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD

DAL.

Frgl. 16

Ordbr.:
julkors

Folklore

kerabru.

Paltbröd. 'prältbröd'

Brödb.; paltbröd

När man slaktade, brukade man av blod baka paltbröd. Man gjorde då en deg av blod, 'bröd', något vatten och råmjöl samt smaksatte den med kryddpeppar. Denna deg fick sedan jäsa, och man bakade ut den på vanligt sätt. Paltbrödet bakades ganska tjockt, och man tog ut kakorna med 'budd-mot' och 'kor', så att man kunde hänga det till torkning på spen. Man kunde även lägga kakorna att torka på två spen, och i sådant fall behöfde man ju ej ta ut något 'kor' i mitten av kakan.

Landsmålsarkivet Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKFJÄRD
 DAL.

Frgl. 16

När man skulle äta paltbröd
 det, bröt man sönder ett par Raker i
 lozom stora bitar och lade dessa an
 koka i saltvattnen. Man åt det till-
 sammans med stekt fläsk, vilket an-
 tingen kunde vara saltat eller rikt.

Pannkakor.

Den äldsta sortens pannkaka
 var den s. k. 'jökparumpärskui', som
 ändro gora kunn a fol händer, de
 vi jök e jökparumpärskui. Man
 kokade då först så mycket potatis,
 som man ansåg sig behöva. När
 den var färdig kokat, de jökparuman
 va fälukaker, skalade man den,
 varefter man rensjorde gjänrytan
 som den hade kokat i. I denna gy-

ta, 'grits', krossade man sedan sönder potatisen, vi jät ren grita, som jönsparunan had kört till, o sen stämpas ut sönder jönsparunan till ho'. Därefter tillsatte man mjölk och något salt. Den deg, som man då fick, var ganska hård, o varvt ströut ut mygga, och man knätade den med händerna. Den kallades, liksom början till tunnbrödder, 'förestämpas'. Nu skulle man tillsätta stämpa' med något mjölk, och man sade då att man "ror i en pannkaka". 'vi had till mjölk o stämpa o ror till en panykerska'. 'stämpa' utgjordes, som jag ovan nämnt, av en ganska hård deg, som man

kunde knäsa med händerna, men
 av mjölken blev den nu något me-
 ra uppmjukad, stämpa va ströen,
 so|e vart brors e smilken där
 ov mjöfja. D. v. s. den blev mycket
 som mycket tjock gröt.

Ordb.:
däven

När man skulle grädda
 pannkakan, satte man på spisen
 en panna av järnplåt, e pänn, jär-
 pänn, som fick värmas upp något,
 innan man smorde den till spridd-
 ningen. Man bevarade kärtill fläck-
 flöt, en sväl eller i bästa fall smör.
 Pannan behövde e vara så varm,
 att fett fräste och bräntes, e skull
 brors smälts, so panna vart fet;
 do pänn int pännskru no, do o

Ordb.:
panna f.

gräddas'. Man lade nu hela pann-
kakadejen i pannan och lät den
gräddas igenom. När den hade grät-
lat väl på låta titor, tog man ^{upp} den
ur pannan med en kniv och lade
den på en tallrik. Endast en sådan
pannkaka tillagades för varje mål,
och den beagnades såsom 'süggoh'
hii smörgås. 'int joh vi mer en e
pänzkäskue, int. vi ot o som sü-
goh ot smörgösa; vi skar fol sivar
ov jöhproupanzkäskue o ot te smör-
gösa.'

Vanlig pannkaka och plätter,
'plätör', fick man först, när järnspi-
sarne började komma i bruk. Man
gräddade då dels ovanpå spisen,

lets i stekugnen. Pannkakor och
plättar bakades; på någon särskild
dag i veckan eller på någon särskild
helgdag, utan en värd för hvar som vi
vilja för måltid för möta.

När man skulle grädda plät-
tar eller pannkakor, vispade man
först till en s.k. röra, 'röras' i en
bunke av plåt. 'röra' bestod av mjölk
och vetemjöl samt något salt och sock-
rer, do vi skulle grädda plättor,
skulle vi för en röra, do, i en
bunke, bickbunke. vi hade till vetmjöl
i söta mjölk o röra med en visp.
Man lät aldrig 'röra' stå någon tim-
me före gräddningen, utan man grät-
tade den alltifrån strax. När pannkakor

na, som gräddades på båda sidor, voro färdiga, lades de på en tallrik i en låg ovampå varandra, och man fick antingen blåbärs sylt, 'bröbas-mos' eller lingonsylt, 'linbasmos', till dem.

Kolbulla, 'kòlbullar'

I matsäcken, som män nu skulle ha med, om de voro ute på skogsarbete o. dyl., lades ofta kolbullar med. Teller också fingo de mjölk och mjölk med, så att de själva kunde grädda kolbullar, grädda kòlbullor. Om mjölken blev knapp, kunde de späda den med vatten, och ibland måste de kanske grädda av endast vatten och mjölk.

När man gräddade Kolbullar, gjorde man samma sorts röra, 'rörro', som när man gräddade plättar, endast med den skillnaden, att man gräddade Kolbullarna mycket tjockare. De gräddades i en vanlig stekpanna, vilket betyder en panna av järnplåt, 'järnplåt'. Man hade även pannor av gjutjärn, 'tåkyespanor'.

Det gammalt skämt om människors skicklighet att grädda Kolbullar är, att de kunde slänga upp Kolbullen genom skorstenen, när de skulle vända den. Därefter sprungo de ut på gården med den tomma stekpannan och fångade Kolbullen avig i deusarna, samt gingo in med den till el-

den och lät den grädda jårdezt.

När man bakade kött-
bullar, skulle grannen och släktingar
få smakkakor, de skuld följa smakk-
bullar, de var had bakar. Man grät-
lade dessa svagare, än det bröd, som
skulle ~~torkas~~. Smakbullarna äto
nämligen alltid mjuka. Till barnen
i den gård, där en bak gick av sta-
pelu, bakades särskilda smakbullar,
vilka voro mindre, s. k. 'Lisbullar'. Des-
sa togs ofta ut med kruklock, 'krük-
lock' s. dyl. om man ej hade särskilda
mät, som voro tillräckligt små.

ett ordspråk var: det är inte
alla dagar, som äro bakdagar, @

ent rel dägor, som a bäkdägor,
bäkudägor.

Den kaka bröd, mjukt eller
hårt, kallas 'bülbr', men tar man
t.ex. 1/4 diras heter den 'e fjärr-
dels bülslyfz'. De flesta av mina sa-
gemän hade genomgående 'i' i st. f.
riksspråket 'y'. Men den äldsta av
dem, den 92-åriga diss-örken Brita
Larsson, Nordanhölen, uttalade
i många ord - dock ej alla - 'y'.
T.ex. sade hon tydligt 'e fjärrdels büls-
lyfzy'; imperf. av klippte uttalade hon
'klyft' i st. f. de andras 'klyft'; 'stik-
yglifz' men 'lyfz'.

Brödbit. Bülbit m.

Gdb.:
bulle

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
Astrid Johansson, 1932 MOCKFJÄRD
DAL.

Frgl. 16

hårt bröd: skraj br^o; skräpan bi^u
brödmula: bräsmok (n),
1/2 kaka: en halv bi^u
kanten av en kaka: bröda no bi^u

Ordli: bradd
f

Landsmålsarkivet, Uppsala 5001
 Astrid Johansson, 1932. MOCKEJÄRD
 DAL.

Frgl. 16