

5256

DALARNA

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Orsa

15/12 1932  
11/1 1933

Borbos, Henning, 1932-33

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

44 bl.4:o  
1 " " teckn.

5256

L.L.

Exc.av S.Björklund

Svar på Landsmålsarkivets fråge-  
lista n:16 "Brödet och dess tillredning"  
 av Henning Borbos  
 Hansjö Orsa

Dalarna.

Orsa.

Henning Borbos.

Ink. 15/12 1938.

2 Inledande frågor om bakning.

"Baka" heter bakä ex. bakä brē "baka bröd"  
bakä tuillän "baka tullar". Ordet användes  
 endast i betydelsen tillredning av bröd. Om  
 att göra pannkakor säger man grädda, "grädda"  
 om solen säger man söli bäsär, "solen bäsar",  
 eller söli stekur, "solen steker". Ordet bakä  
 äsuyftar hela arbetet med brödets tillredning.  
 Något fall som "lät smeten stå i ugnen och  
 baka" finns ej, där verbet kan användas.  
 Något substantiv av baka användes ej för att  
 beteckna arbetet, utan man säger t. ex.

ack. 4.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5256

H. Borbos 1937. ORSA

DAL.

Frgl. 16

Wi, öldum þ ö bákum, "vi håller på, och bakar"  
 Detta uttryck betecknar ej någon kvantitet mjöl,  
 Tiderna för de stora bakerna voro här höst och  
 vår. Dessa bak äsyfta endast lunnbrödsbakning.  
 Hur många dagar i sträck var och en bakade,  
 berodde på hur stort hushållet var. Extra  
 bak mellan dessa tider kunde dock förekomma  
 om på erfordrades. Bull-bak förekommo för  
 ej på mycket, mest till större högtider, och  
 då bakade varit hushåll för sig. Den  
 gemensamma benämningen på de personer,  
 som bakade var bakukelningar, "baktvinnor",  
 eller bakufok "bakfolk". Kallar brukade inte  
 just deltaga i bakningen, de stälde endast  
 i ordning veden. Till bakningen fanns det sär-  
 skilda kvinnor, som hade sitt uppehåll av  
 att baka. Dessa fno också till andra socknar  
 och landskap för att baka, t. ex. Hälsingland

2.

 → Ordbruk  
 och  
 böj.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5256

H. Borbos. 1932. ORSA

DAL.

Ergl. 16

Ordbruk

och Jämtland. Då de foro till ett annat  
 landskap användes uttrycket, fära in i landet  
 ö baka, "fära in i landet och baka".  
 Ukeslagare kommo inte till socknen förrän  
 i slutet på 1880-talet. Dessa bakade vetehöd,  
 knäckbröd, limpor och pepparkakor.

### På Allmänna pågor om brödet.

Att tillägga orden "Guds namn" i slutet  
 av den mening, som "bröd" nämndes, är  
 g. tråkigt i Orsa. Gusslon = "gudslän".  
 "Det var det nö gusslon i år", "det blev  
 då något gudslän i år", varmed menades  
 att det i år blev någon säd, så att  
 man fick något att baka utav. Med  
gusslon menas "bröd av säd" eller mot  
 över huvud taget. Bröd av säd kallades

Ordb.:  
guds-län

3.

tumbrer tumbröck (flera olika sorter finnas) 4.  
 under det att bröd av agnar kallades dräsä-  
bre eller mälldurbre. De är man fick mycket  
 säd, sådes att man fick sturäim dräsä  
 "fick stur sädesstock". Kli har inte begagnats för-  
 ut. Det ansågs ej som någon direkt synd  
 att lappa en brödbit, men däremot att med  
 velt, och vilja kampa på bröd. Som synd  
 ansågs också allt slösaktigt förfarande med  
 bröd. Att kyssa bröd, som man tog upp, har ej  
 förekommit. Något speciellt uttryck för "dag-  
 ligt bröd" finns ej, utan man säger e do wäl  
vi äm nö så jäta, "det är då väl att vi har  
 något att äta", eller något liknande.  
Brelösa "brödlösa", betyder brist på bröd, ej  
 mat, ex. vi äm snart brelösar, "vi äro  
 snart utan bröd". Uttrycket, bettur brelös  
eld rälös, "bättre brödlös än rädlös", har

även före beagnats. När man håller fast någon på skämt, säges: var a du mäkkti "var har du makten". Svar: I grötgrutan "i grötgrutan". Begreppet "levhöd" översattes nog lämpligast med brefolo "brödföda".  
Hän si bre el. brefolo = "hjäna sitt bröd" ordagrant "hjäna sig bröd". Något uttryck som, "han har många bröda" "han har ej beagnats, utan man sade i stället denim "i stort äjsölld", "de äro stort hushåll".  
 Om en, som är stor i maten, sade man sturaådad, eller också beagnades uttryck et, äm i drog i matäm "han är dugg i maten".  
 Att äta bröd utan sovel kallades lä möl bre.  
Jem bitä "en bitä" = en bit bröd med sovel, som kallats ihop. Brebit = "brödbit". Bre-smula = "bröds smula". Brefjerä = "1/8 brödkaka".  
Brestjök, "bröshök" = stort stycke bröd.

5.

Ordb.  
makbröd-  
Ordb. föda  
f.Ordb. stora  
ådad a.(bröd-)  
Ordb. bitä

Orb.

Bullstjeva = "bullskiva". Första och sista  
skivan ha ej något särskilt namn. 26.

Brekänt = "brödkant". Breskrök = vecket  
på kakan. Blöttbrö, "blöttbröd" = nybakat

bröd. Om bröd, som skall tokas, men ännu  
är mjukt nog för att tunnna böjas säges  
mjukt, "mjukt". Då torrt bröd blir mjukt  
av vädet säges att e a mjuknad att

det har mjuknat igen. Gammulbrö = "gammel-

bröd". Om brödet sädes att det var rä-  
gräddad "rägräddad", skäpt "härt" och märt  
"mört". Majlut brö = "möjligt bröd". Det an-  
sågs skadligt att äta sådant bröd.

Bullän "bullar" bakades före endast till  
jul och bröllop. Den var rund till form  
en och kallades kringulbullän, "rundbullar"  
Med ja kaka bröd je brekaka menades  
en kaka av tunnbröd eller av knäckbröd

Ord b.:  
mjukena

av samma typ, som fig 1 d, visar. De brödsöcker, som för bakades voro endast tunnbröd (och <sup>senare</sup> ~~knäcktbröd~~), samt till jul och bröllop kringsbullar, som gjordes av rågmjöl. Bullene "bullbröd" var en sorts tunnbröd.

Bakugnen och bakredskapen

7.

Ordb.:  
bröd

I varje stuga fanns före vid sidan om den vanliga eldstaden en bakugn. Ugnen och muren för densamma låg helt och hållet inne i stugan. Särskilda bakstugor eller bakugn i andra hus förekom ej. Om bakugnens anordning se ritningen. Denna bakugn beqvämades allmänt före, bagare funnos ej då.

Bakummselli, "bakingshällan" = botten i bakugnen. Den var för gjord <sup>av</sup> sandsten eller tegel. Senare kommo sackjärnshällor

Ordb.:  
bakugns-  
häll



i bruk. Hällan slutade mot eldstaden.  
 Jaldrom eller jaldstaden "eldrummet" el. "eldstaden" låg c:a 1 dm över hällan.

8.

Ordb.: eld-  
rum

Fristående behåll har ej förekommit.

Bakummsvalv "bakningsvalv". Öppningen till  
 bakugnen kallades gäimän, och infällning  
 en av järn runt denna burdjärm "bådjärn",  
burd av burdä "bördä". Ugnen hade egen  
 rökgång bakummspipa "bakugnspipa", som  
 mynnade ut i rökfånget över bakutan.

Ordb.:  
gimman

Ordet ringstunna ej bekant. Bakningsöppning-  
 en var ständigt öppen. Platsen framför  
 bakugnen, bakutana, var ett c: 1/2 m djupt  
 inslag i muren med rökfång över. Till  
 bakning användes helst halvved c:a 1/2 m  
 lång. Eldningen tillgick så att man först  
 eldade på bakugns hällan för att få denna  
 riktigt uppvärmd. Sedan flyttades elden

Ordb.:  
bak-vä

till eldrummet. Detta kallades så kallad ryg 9.  
bakugn "att elda upp bakugnen". Veden  
kastades bara in i bakugnen. Lågorna blev  
svagare att slicka ragnsvävet för att kom-  
ma till rökången, varför särskilt namn  
för det ej finnes. Då det inträffar att  
lågorna slå ut ur ragnöppningen säges att  
luren kom attgå in "lagan kommer bak-  
igenom". För att skydda ryggen från bak-  
ugnshällan till eldrummet användes en liten  
flät järnshovel med ett meterlångt skaft  
på (också av järn) kallad festpanna "fest-  
panna". Därefter sopades hällan med en  
björkkrast. För att prova temperaturen i  
ugnen kastade man in en näve mjöl för  
att se hur fat det blev brunt. För att  
nedlinga för hög värme på vissa ställen  
i ugnen kastade man in salt på dessa

fläckar. Ett låga en starkt upphettad ugn  
 svalna kallas lutt ummun swälås "låta  
 ugnen svalna". Då ugnen gräddar jämnt  
 säges det att änn gräddur jämnunt "den  
 gräddar jämnt;" eller ummun i bra, "ugnen  
 är bra". Uovarwärmä = "övervärme", ummdur-  
wärmä = "undervärme". Någon ytterligare  
 uppeldning av ugnen på ugnshällan, än  
 före bakningens början förekom ej. Då  
 man bakade flera dagar i sträck, behövde  
 man inte elda upp ugnen på ugnshällan  
 för varje dag utan endast den första.  
 De andra dagarna eldade man direkt i  
eldrummet. Bakugn brukade finnas i var  
 gård. Flyttbar bakhäll har ej varit i bruk  
 väffel eller jämtee "jämbröd" gräddades med  
 tillhjälp av jämteesjäm "jämbrödsjärn".  
 Det var gjort av två naggade skivor,

10

 Ordbr.:  
 värme

 Landsmålsarkivet, Uppsala 5256  
 H. Borbos 1932, ORSA

DAL.

Frgl. 16

 Ordbr.:  
 järnbröd  
 Ordbr.:  
 järnbröds-  
 röst

med långa skalmar på, som kunde öppnas  
och slutas som en hookång.

Bakugnar med sackjärns hållar började komma  
i bruk på 1860-talet. De tillverkades på  
Turudals bruk. Några andra bakbord än  
de vanliga stora med kors inunder före-  
kommo, ej. Bakubrug = "bakbråg" användes  
att knäda degen i. Den knädades med  
bara händerna. Vid bakning hade man  
mjölet i stjappun "skäppan" el. löpun "löpen"  
För brödet's uthavling användes för tumbroöl  
en tumbreskavul "tumbbröds-kavel". Då  
man bakade bullbrö "bullbröd" (gäst bröd),  
använde man tumbbröds-kaveln att kaola  
ut kakan med, varefter den drogs över  
med kruskavlam "kruskaveln". Kavlamen  
kallades med ett gemensamt namn  
bakukavlar "bak-kavlar". Till att skära

11.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5256

H. Borbos. 1932. ORSA

DAL.

Frgl. 16

Brdbr:  
bull-bröd

av degen med använde man en skuta <sup>s. 14</sup>  
 För att forma knäckbröd användes tremot  
 "brödmätt" För att göra hål i knäckbrödsbakaren  
 hade man ett löst mätt av horn eller järn.  
 Detta kallades wölmot, "hålmätt" För brödets  
 införande i ugnen hade man för tunnbröd  
 en lång p:a 5-6 cm grov pull, bring vilken  
 bakaren pullades, och fördes in i ugnen där  
 den pullades ut över bakugns hallan. Denna  
pull kallades bakustörum, "bak-stoven". Då  
 man skulle björja pulla upp bakaren på baku-  
störum begagnade man sig av brespilun  
 "brödspjålan", för att lägga upp bakaren på  
bakustörum. Brespila har alltid sin plats  
 på bordet och användes också till att vrida  
 och lätta på kakorna under bakningen.  
 Den är c:a 75 cm lång med ett p:a 6 cm  
 brett och ganska tunt blad. En del kalla

12.

Wölmot  
Hålmätt

Bakst.:  
bak-stor

Bakst.:  
spelsf.

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 5256  
 H. Borbos. 1932. ORSA  
 DAL.

den, också för lillypita "lillypälä", i motsats till bakuspita, "baksypälä", som är längre och kraftigare, och användes till att vända, och lägga på kakorna inne i ugnen.

Vid knäcksbrödsbak användes en brespada "bröspade" för att flytta kakorna från bakbordet till bakbräda "bakbräderna". Bröspaden är av trä med ett kort skaft och en rund skiva i kakans storlek. För kakornas införande i ugnen användes en likadan fastän med längre skaft och skiva av plåt kallad ummspadan, "ugnspaden".

Bakbräda, "bakbräderna" bestå av breda bräder med klotsar i ändarna, så att de kunna ställas på varandra och bilda en hylla. För att nagga tunnbröd, som förut ej bakades lika tunt som nu, användes brespuren "brödspuren", av nästan den typ fig 13 visar.

Ordb.<sup>13.</sup>  
spela f.

Ordb.  
bak-bräde

Gaffeln brukade dock mycket ofta vara gjord av stålblad med trähandtag på. De gånger man bakade paltbröd eller fjockare bröd använde man bröpikk "bröpik" och för bullar bullpikk "bullpik". Dessa pıklar voro mest gjorda av stålblad, dock finnas de, som äro gjorda av trä. För att göra knäckbröd fint och krusigt använde man bröspurån, "brödspurån". För att göra pen bakbordet använde man skuto (en bit stålplåt), som annars användes att skära av deg med. En del kunde också ha skuto gjord av ben av en kalvhog.

14.

Ordb.;  
pikk

### Vad varav bereddades bröd?

Lumbröd brukade man baka av havre, och hörn, som sammansaldes. Om man hade, kunde man kasta uti litet rägmjöl. Detta var den vanliga sortens lumbröd. Andra sorters lumbröd

bröd äro ärlbre, "ärlbröd" och bullbre "bullbröd" 13.

Flöre och korn utgjorde före turudbeständsdela-  
na i linnbröd, och ärter i ärlbröd. Rågnyöl  
var det out om och vetnyöl fanns ej alls.

Den säd, som användes till bröd, kallades  
bresäd, "brösäd". Någon gemensam benämning  
på materialet varav bröd bakas finns ej.

Den säd, som ej odlades på orten lyfte Orsa-  
karlarna till sig på sina slipstensfärder. Det  
var mest råg, och kallades emmkummjöl, "hem-  
kommjöl." Ett rågbröd gavs åt barnen ungefär  
som karameller, har ej förekommit.

Efter höstkningen kastades före all säd för  
hand. Den finaste säden, som då kom längst  
bort, användes till fresäd "frosäd" och till  
mattlagning, den därväst till brösäd och  
den scimbla, som kom närmast den kastande,  
mälldat, till  kreatur. Vid klenari kunde man



dock på att blanda detta sämska, mälldur,  
 med brödsäden. Detta mjöl kallades mälldurmjöl  
 och brödet mälldurbröd eller drörsätre. Då bröd-  
 säd skulle blandas med agnar 'mälldur', maldes  
 brödsäden och mälldur var för sig, och blanda-  
 des sedan. Agnarna ville nämligen fastna i  
 kvarnen om de båda slaget maldes tillsammans.  
 Till Olsmassan då brödet började laga slut  
 för en del, et brio lisi tripla "det börjar lysa  
 i tripla" börjar ta slut, som det sädes, brukade  
 man ibland baka ett särskilt sorts bröd.  
 Man tog ut av råg, som väcke, vilka man  
 torkade tillsammans med lite av stjälkarna.  
 Detta torkades sedan och maldes till mjöl, som  
 man bakade bröd av. Om bröd, som det  
 ingår agnar i säges: bröd i sädut, "brödet är  
 sädigt". Bröd av ren säd var det vanliga  
 brödet. Förr var allt mjöl sammanmalt.

16.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5256

H. Borbos. 1932. ORSA

DAL.

Frgl. 16

| Brödb.:  
tröplaf.Brödb.:  
Sädig

långt tillbaka siktrade man aldrig mjölet, som skulle användas till bröd. De vid siktningen fränskilda delarna kallas sädär, som användes till kreaturen.

17.

Brödl:  
Sädf.

Som bryddor till vanligt kumbröd har endast salt använts. Till bullbröd hade man dessutom amis "amis" och kūman, "kummin". Man kunde också tillsätta miso om man hade. I rågbullar, rugbullar, blandade man ärdä "vört", för att få en söt smak. För utdegning av bröd har huvudsakligen använts potatis.

?

### I deg och jästring.

deg best. form. dejan "degen", kallas allt som användes till bak. Om pannkakssmet o. d. säges reda "röra" ex. pannkaksreda, "pannkakssmet".

Brödl:  
röra f

Smit "smet" betyder smuts. Dēgun = "degig". obs.!

deg mid si, "dega ned sig". Om en lulle blir

degig inuti säges: amm i pågreddad, "den är pågreddad". Att någon ätit deg i stället för bröd, har ej förekommit. Några maträtter med namn på deg ej kända.

Att sätta degen kallades djerå dejjun, "göra degen" eller trödi dejjun, "knäda degen". Då brödet skulle jäsa, ex bullbrö, sattes degen dagen före utbakningen, vid vanligt bröd sattes den så fort man bakade. Dejen gjordes i degbrugguma, "degbrägen". Vatten, som sattes till, hade ej särskilt namn. Mjök användes aldrig som tillsats till deg. Salt tillsattes all deg, jäst blott till bullbröd och knäckbröd, och då till hela degen. Trödi dejjun "knäda degen" eller djerå dejjun, "göra degen" var ett arbete om degen. Trödi um dejjun "knäda om degen". Dejen knådades alltid med händerna. Då degen var litet arbetad, sades den vara

18.

account?

Ordbr.:  
göra v.Ordbr.:  
tröda om

stjer "skör". Då degen var stadig, sadet den vara lägum "lagom". Då degen blev för mjuk användes talesättet: i a ve nämndar bettjäm eld settjäm; "jag har varit närmare läcken än säcken." Dejfun jas = "degen jäser." & jas bra = "det jäser bra" och e jas dåli, "det jäser dåligt". Dejfun jas över (hug) = "degen jäser över (håget)". Någon särskild prövning av jäsmingen förekom ej. Degen är jësin "jäst" lungjësin och littjësin "lungjäst" och "littjäst". Till osyrat bröd kan vanligt tunnbröd ärtbröd och pallbröd räknas och till syrat bullbröd, (knäckbröd) och rågbullar. Någon sjävjäsning av degen har ej förekommit. Deg från freqaende bak som jäsamme har ej använts. Drikksjäst "driksjäst" eller bara jäst, som den kallades, var den enda jäst, som fanns före i tiden. Man frik den, genom att ta reda på bottenutsen i

Brdb. 9;  
skör a.  
Brdb. i säck

Brdb. i  
jäsa v.

dricksbaggen. Den förvarades i krukor eller andra 20.  
 kärl, jästkrukor, jästkrukor, eller i buteljer.  
Fäsk upp jästun - färska upp jästen. Då man  
 hade tillgång därtill, kunde man ibland ta dricks-  
 skummet i stället för jäst i degen.

Prässjästen kom till orten omkring i slutet på 1890-  
 talet

### R Bröddämnets behandling före gräddningen

Bak ajt dejjun "baka ut degen" kallades Brodd. i  
 det att göra den färdiga degen till kakor. baka ut  
 I den vanliga tunnbrödsbakningen deltog  
 tunnbrödsakligen tre personer, oberoende av hur  
 stort eller litet hushållet var. Av dessa  
 gjorde en degen, en kluddade kakorna och  
gräddade dem, och den tredje, som brukade  
 vara särskild bakerska, kavlade ut kakorna.  
 Fanns det mera folk tillgängligt, kunde också  
en sitta och sopa kakorna, vilket oftast

brukade skötas av någon gammal person, som inte orkade deltaga i något annat arbete.

Av dessa personer hade ingen något särskilt namn utan verbet begagnades. Jem kluddur

"en kluddur" jem kavlur el. bäkär, en kavlar, el. bakar } Ördb.:  
baka v.

sades, om vad var och en gjorde. När man brukade fråga: ukänn a mi sö bäkär a ikkur

"vem har mi, som bakar åt er", menade man oftast, vem man hade, som kavlade ut kakorna.

Detta arbete brukade alltid skötas av en särskild bakukeling, "bakkrima", som hade det som yrke. } Ördb.:  
bak-käring

Den, som trädade, tröddud, degen, gjorde den i form av en limpa fastän stöve

och lack upp den på brödet. Denna deg klump kallades rätt och slätt deg. Av denna deg

skär, den, som kluddade kluddur, av en bit empjuna ämne.

Tagom till en kaka och formade denna först kludda o.

21.

Ördb.:  
baka v.

Ördb.:  
bak-käring

Ördb.:  
kludda o.

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 5256  
 H. Borbos 1932. ORSA  
 DAL.

till en kon. Om man kände att det blev för  
 mycket mjöl man av toppen på kon: sedan kludda-  
 des den ut med handen till en tjock liten kaka,  
 som skjöts över till den, som kavlade, som i  
 sin tur gjorde kakan färdig kavlad gyl, "kavlade ut"  
 sedan var det den kluddandes arbete att pulla  
 upp kakan på bakustörum och ha den in i  
 ugnen. Den, som kluddade, skötte också quädd-  
 ningen och tog ut kakan ur ugnen. Den, som  
 kavlade, och den, som kluddade, stodo i bredd  
 efter bordets ena långsida, under det att den,  
 som gjorde degen, brukade ha sin plats på  
 ett säte efter bordets andra långsida. Alla  
 de bakande gjorde arbetet stående utom möjligen  
 den, som sopade brödet, söp bre, "sopa brödet",  
 om särskild sådan fanns. På detta sätt  
 bakades före allt lunnbröd, knäckbröd bakades  
 inte alls före, utan har kommit hit med den

22.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5256

H. Borbos 1932, ORSA

DAL.

Frgl. 16

Borb.:  
sopa v.

inflyttade bruksbefolkningen. Sedan den, som  
 kavlade, fått hand om kakan, kavledes den  
 först åt ett håll, varefter den rullades upp  
 på kaveln, då man mjölade inunder. Kakan  
 lades så ut på motsatt led och kavledes  
 kors och tvärs, vändes med hjälp av <sup>bye-</sup>~~kaku-~~  
<sup>spilum</sup> "kaksjälän" och mjölades inunder, en  
 halv i laget, tills man fick den önskade tjock-  
 leken och storleken. Fläkkt upp kaka ö sträjj  
inunder mjöl = "fläkta upp kakan, och strö in-  
 under mjöl." Ev in kaka "ha in kakan" sades,  
 då kakan var färdiggjord och skulle föras in  
 i ugnen. Den vanliga kaveln först, och krus-  
 kaveln efteråt användes till nästan alla bröd-  
 sorter före. Alla utkavlade kanter brukade  
 ej ha något särskilt namn. Kakorna gjordes  
 omkring 80 cm i diam. De gånger man blev  
brungen att leka utav frusen säd, blev

23

Landsmålsarkivet Uppsala 5256

H. Borbos, 1932, ORSA

DAL.

Figl. 16

Ordbr.:  
fläkta



kakan brungen att göras tjockare, emedan degen  
 då var skörare. Mjölet, som användes vid  
 utbakningen kallades bakumjel, "bakmjöl". Det  
 bestod av "kornbland", svömbland.

24.

Borbo.  
bak-mjöl

Knäckbrödsbak, då sådant kom i bruk, till-  
 gick i det stora hela på samma sätt som  
 tunnbrödsbak. Någon särskild undantagare  
 finns ej utan det skötte den, som kluddade  
 om. Sedan kakan kavrats ut med den vanliga  
 bakkarlen använde man bräspuarin för att  
 få kakan fin. (endast på en sida). Sedan  
 lades kakorna ihop två, och två mot ovan-  
 sidorna mot varandra för att jäsa.

Vad man använde för mätt till knäckbröd se  
 blad 12. Det, som kommes utanför mättet,  
 kallas skräda, och blandades in i den andra  
 degen. Angående förflyttning av kakorna  
 till bakbräda "bakbräderna" se blad 13.

De gånger man hade råd att baka någon  
 bulla av rågmjöl vilket endast blev till jul  
 och bröllop, kunde sådana bakas efter något  
 bak. om det passade. De lades att jäsa på  
 själva hordet eller på ett bakbräda, för  
 dessa bullar blev mestadels mycket små,  
 då det var så ont om rågmjöl. Till att  
 picka dem användes bullpick, se blad 14,  
 eller bara en sticka. — Hakorna sopades  
 aldrig före gräddningen, utan efteråt med  
 en lagelborste. Mjölet kallas sopmjöl, "sopmjöl".  
 Bröd spredades inte för att det skulle vara  
 lättare att pnya utan för att de int skulld  
bladras, "för att det inte skulle bli bläsigt"  
 under gräddningen. Någon målning av bröd  
 förekom ej. Att man bestök rugbullar "råg-  
 bullarna" med vört har förekommit i vissa  
 fall, senare bestöks limpor med sirapsvatten.

Ordbr.  
bladras v.

IV Gräddningen

26.

Ordet utbakning som ej användas, om gräddningen. Grädda bröd heter gräddt bröd.  
Om brödets införmak i ugnen se blad 13.

Ordb.:  
grädda  
v.

Någon bestämd tid för hur länge brödet skulle gräddas fanns ej, utan det fick man se på färgen. Då man ansåg kakan gräddad på ena sidan, tog man den på mitten inunder med bakuspilum, "bakspjålan", och kastade den helt om. Då den var färdiggräddad tog man den ämso mitt inunder med bakuspilum och tog ut den. Den lades då på ett säte för sopning. Allt bröd undantagandes knäckbröd gräddades på detta sätt. Det var mycket sällan man gräddade olika sorters bröd efter varandra, man brukade bara baka något, paltbröd o. d. efter de vanliga baken. Tunnbröd gräddades alltid på båda sidorna, knäckbröd blott på den ena.

27.

Knäckbröd föddes in i ugnen med summspadun  
 se blad 13., sedan man lagt kakorna från bak-  
 häderena med brespädan "brödspader", se blad 13.  
 Man satte in ungefär sex kakor åt gången eller  
 så många man kunde. Kakorna gräddades aldrig  
 två på varann. Under gräddningen brukade  
 kakorna vridas vajd ring kaka, "vrida ikring  
 kakan" då det var fråga om knäckbröd, Linn  
 bröd vreds aldrig utan endast vändes, wend  
kaka "vända kakan".

Om bröd, som jäste bra sades e jas upp bra  
 "det jäser upp bra". Då brödet blev ofullständigt  
 gräddat sagos det vara dögut "dögigt". Degränd  
 "degrand", kan förekomma i brödet. Brödets  
 egenskaper se blad 6. Jenn skroök = ett veck  
 på brödet. Ja wurti brennt "det har blivit  
 bränt", sades när brödet blivit bränt. Det  
 var vanligt att man skulle ge smakbröd till

dem, som kommo till gården under bakningen  
likaså till grannarna. Detta kallades dja  
blöttre "ge mjukbröd" eller av den, som fick  
det fo blöttre "ja mjukbröd." ex I, a fendji  
blöttre, "jag har fått mjukbröd." Detta bröd,  
som man gav bort, var det ingen skillnad på.  
På slutet brukade man baka någon "lillkaka"  
lillkaku åt barn. i gården.

28.

Ordb.:  
blöt-bröd

Ordb.: lill-  
kaka

### VII Brödets behandling efter gräddningen

Då kakan togs ut ur ugnen lades den på  
ett säte, läda el. d. för att sopas. Sedan veks  
kakan och lades i högar, som bäros ut i härbel  
samma dag. Brödet veks efter vad det skulle  
begagnas för. Det, som man åt hemma, veks  
mestadels i 8 delar och kallades pjukbre "spetsbröd"  
Det, man skulle ha med sig till matsäck på  
arbete, veks fyrkantigt och kallades fjüstbre "kist-

Landsmålsarkivet, Uppsala 5256  
H. Borbos. 1932. ORSA  
DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
pjuk-bröd;  
kist-bröd

bröd." Spämbre, "spambrod", är ett kistbröd  
 viket på mitten ännu en gång, och användes  
 att lägga i spammarna då kacklarna skulle ut på  
 sina slipstensfärder. Brödet räknades i tolfter  
 "tolfter" en liff = 12 kakor. På skämt brukade  
 man säga: e gör tolv kakor o lifftä o trälto  
av fimmuma, "det går tolv kakor på tolften, och  
 helton av fimmarna" (folket). Förut räknade man  
 med att kunna baka 10-12 tolfter pr. dag.  
 Förut hängdes aldrig kistbröd som nu, utan  
 det lades i högar i kärret. Vid bak om  
 somrarna brukade man dock först breda ut  
 det mjuka brödet i ladan med litet halm  
 imunder. På senare tid vikas kakorna, över  
 en "stäng" med tén med 3-4 kakor på varje.  
 En tén med bröd på kallas je bestäng, "en  
 brödstäng". Knäckbröd hängdes på långa stänger  
 i kärret inbädda i halm på kakorna.

29

Ordb.:  
spambrodOrdb.:  
tolft

Landsmålsarkivet Uppsala 5256

H. Borbos. 1932. ORSA

DAL.

Frgl. 16

Ordb.: tén;  
brödstäng

En hög lummbröd i Svärret kallades bröstak  
 "brödstack". Skrock finns i Vämbus. Mycket  
 bröd bakades i så liten utsträckning att man  
 mestadels åt upp det nästan med detsamma.  
 Vilde man dock bevåra någon lulle färsk lunda  
 de man in den i ett lygshyke och lade den  
 i en säckslinge.

30.  
 Ordb.:  
 brödstack

## De olika brödslagen och deras tillredning.

### 1. Vanligt vardagsbröd.

Vardagsbrödet utgjordes för av det vanliga  
 lummbrödet. Det bakades mest av blandsäd,  
fjällbland "fjällbland" bestående av de fyra sädes-  
 lagen havre, korn, ärtor och varrig, som sändes  
 ihop. Mjölet blandades bara ihop med vatten  
 och salt tillsattes, varefter det bakades ut.  
 Detta bröd kallades, sedan man börjat ha

Ordb.:  
 fyr-blend

potatis i brödet, också för ajtapäronsbrö "utan-  
 potatisbröd," i motsats till päronsbrö "potatisbröd,"  
 som nu användes. En annan sort, som också  
 mycket använts var ärlbrö "ärlbröd," som baka-  
 des av ärlmjöl och vatten. Till sega ut degen  
med användes rågmjöl, så sega ni ärl sega med.  
 Numera har man också potatis i ärlbröd.

31.  
Ordb.:  
brödOrdb.:  
sega v.

Bullbrö "bullbröd" bakades också mycket förr.  
 Det bakades av blandsäd och rågmjöl om man  
 hade, samt tillsattes med jäst (dricksjäst) och  
 kryddades med kummar, "kummar" och anis, "anis"  
 (best. form). De, som hade, hade också i potatis.

Ordb.: bull  
bröd

Till jul brukade det vara vanligt att man  
 skulle baka bullbröd med potatis i, s. k. päron  
bullbrö, "potatisbullbröd." I bullbröd hade man  
 också miso. Da knäckbrödet kom i bruk baka-  
 des detta av rågmjöl, med jäst i.

Pärontumbrö el. päronsbrö "potatisbröd" kallade



man i Slätberg för luffullre. Om mälldurbe se blad 16. Vanligt lunnbröd och ärlbröd voro osyrade.

Tillfällighetsbröd kunde ibland bakas till Ols-mässan se blad 16. Av knäckbröd, knetsbre, fanns nog bara en sort.

### 2. Högtidsbröd

Före förekom inte något särskilt högtidsbröd. De gånger, man hade råd att baka något extra, var endast till bröllop och jul, se bl. 17. o. 6. Dessa bullar pegbullar el. kringulbullar "pågullar" el. "pumlullar", bakades av pågnyöt.

Godt.: bulle

För att få dem söta hade man ärda i "öret". Till jul bakades också litet godare lunnbröd s. k. pårnbulbre "potatisbullbröd".

Till begravning har före ingen förlägnad alls förekommit. Baptister, som det fanns gott om i byn, togo helt enkelt kistan och åkte ner till

Kyrkogården med, där prästen jordfäste, de andra samlades i den dödes hem dess förinnan.

Det, som man sorterar under smibröd, är nog endast några små, små runda råtblullar, som bakades vid sidan av de andra, kringulbullar, så att barnen skulle få något att ge varandra under julhelgen. Det blev naturligtvis inte många, utan endast så många att varje barn blott fick några stycken.

### 3. Bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd

Då bakningen var färdig brukade man efteråt vilja göra något litet godare. Man gjorde då en s. k. pärnpainnkaka av potatis och kornmjöl. Denna potatispainnkaka gräddades på ugns botten eller i en mulleku (rektangulär form av plåt). De blevo inte riktigt så stora, som de andra smibrödsbakorna men gockare.

Ville man göra dem riktigt goda, bakade man in bärsorter i dem, och då fingo kakorna namn efter den sort bär, som var inbakad i kakan. Ex. lingbärspämbaka "lingonpämbaka" blåbärs-  
pämbaka "blåbärspämbaka", undbärspämbaka  
"lundbärspämbaka" med odon i, s. s. v. För att få in bären gjorde man oftast två kakor, som lades ihop, sedan bären lagts emellan.

#### 4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Sådana maträtter voro klabbän och jämbre "jämbröd" se blad. 10. 11. Klabbän gjordes av kornmjöl, vatten och salt, som bakades ihop till små runda kakor, umg. 1 dm i diam. Dessa kakor kokades i fett spad, i fäboder, också i vassla, varefter de voro färdiga att ätas.

Jämbre gjordes av kornmjöl, vatten och salt till en tunn smet, som hälldes i det s. k. jämbrödsjärnet och gräddades där.

Ordb.?  
pämbaka

Ordb.?  
klabbän

Landsmålsarkivet, Uppsala 5256  
H. Borbos 1932. ORSA

DAL.

Frgl. 16

Ordb.  
jämbrod

Några pannkakor kunde man förut se grädda  
i brist på vetemjöl.

35.

### 3. Pallbröd.

Bröd med blod som spad kallades för  
pallbre "pallbröd" eller swettbre "swettbröd".

Ordbr.: swett-  
bröd

Det bakades av hornmjöl, blod spätt med vattn,  
salt och ämnen, "anis", och luman, "lummur", som  
kryddor. I fjockare pallbröd begagnades jäst,  
i lunnare inte. Punnas gjorde nog var och en, som  
han ansåg bäst. Pallbröd bakades på samma  
sätt som vanligt bröd. Hakorna krusades  
med kruskaveln, <sup>breppik</sup> "brödpik" eller brödspuren.

En del av degen bakades bakas ut till små  
runsta kakor, ungr. 1 dm i diam, med hål i mitten,  
och kokas i fett spad. Dessa kunde man äta  
med smör till. Dessa kakor kallades pallbrö "jall".  
Att baka pallbröd kallades lä baka swettbrö,  
degen kallades swettdeg "swettdeg". Till pallbröd

Ordbr.:  
swett

kunne blod av alla Kreatur användas. Hakor-  
na av paltbröd pekos som tunnbröd och förvar-  
ades också på samma sätt.

I Folkbo och folkseder rörande bröd och bakning

Med brödet "brödtur" menades tur med brödet.

ex. a mi nån brödetur i da, "har ni någon brödtur i  
dag," eller också sade man: a mi nån piktigän

täkuda i da "har ni någon piktig bakdag i dag."

Då det fränplade brukade man säga: e do wel  
färgart i da, "det är då väl förgjort i dag."

Om en kaka sökade gå sönder då någon kom  
in, sades den <sup>in-</sup>kommande vara blöttbresungren

"mjuktbrödsungren." <sup>xx</sup> Om den, som slog degen  
hårt i borden, sades att hon skulle bli ljot  
mot kallän "hård (stygg) mot parten" (sin man).

Om den, som hade för litet mjöl på brödet,  
sades: wa snol du bli, "så snål du blir,"

(mot din man). <sup>xx</sup> fots. Kom ej någon just då,

Bodl.  
tur m.

Bodl.  
hungrig

sades: Ukun fur min sa i blottbresumgran, "det  
 kommer väl någon, som är mjukbrödsbaking." 39.

Då man råkadde stuka bakuspilo genom kakan  
 sades: ukun skar i fo är sö a dái nu do, "vem  
 skall jag få höra som dött nu då", eller, också,  
ukun ska dájja nu do, "vem skall dö nu då".

Om man t. ex. sålde en ko brukade alltid sälja-  
 ren ge köparen någon kaka bröd med att ge  
 åt kon, för att få den att bivas på det nya  
 stället. För att få en ko att bivas i fjädrar  
 och inte springa hem, ledde kon tre gånger mot  
 sols punkt en jordfast sten.

Då en mat- eller kättilt ofrivilligt råkadde ramla  
 ur munnem, skulle man få höra att någon dött,  
 om man såg flera stikor i korns ute, förhädade  
 också detta dödsfall.

Det var en gång en flicka, som hade ett  
 par fina nya skor på sig. Så kom hon till

ett "bråk" dripiött, som hon skulle över. För  
 att då slippa smutsa ned de fina skorna, kastade  
 hon ut brödbitar för att gå på dessa över.  
 För detta sliseri med brödet kom hon aldrig  
 över, utan sjönk i stället ned i smutsen. Hemmes  
 egna, och tillstådeskommandes krafter förändrade  
 inte på nytt henne ur smöjan, utan prästen  
 måste först efterstrukas för att läsa över flickan,  
 som då besnade.

### Et Talesätt och liknelser

Då man sade: äim i je riktim bekwem,  
 "han är en riktig brödkvarn", eller uko bekwem,  
 "en sän brödkvarn", menades att den omtalade var  
 duktig att äta, (spec. bröd).

Uttrycket bakummmum a sammlad mid, "bak-  
 ugven har samlat ned" sades när en kvinna fått  
 ett barn, eller bakummmum a wullti mid ←  
wullti = "vullit" av välla.

38.

Landsmålsarkivet, Uppsala 5256  
H. Borbos 1937, ORSA

DAL.

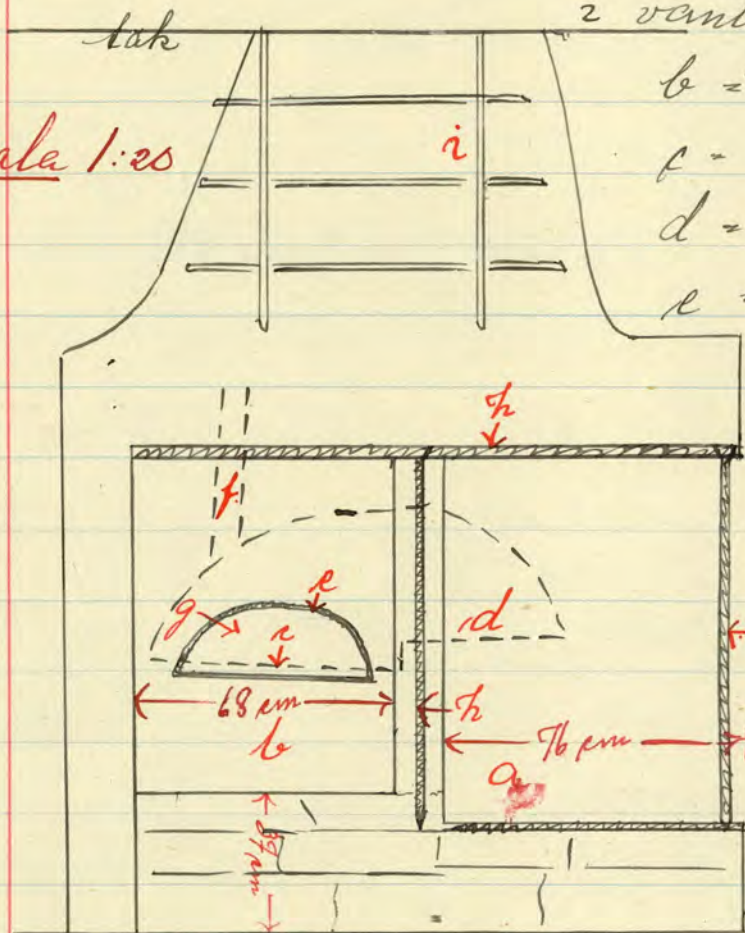
Frgl. 16

Ordb.:  
brödkvarnOrdb.:  
bakugven

# Ritning av gammaldags eldstad från Orsa med bakväg och ugn

39.

Skala 1:20



a = eldstaden där det eldades  
i vanliga fall.

b = bakugravn

c = bakugns hälla

d = eldrum

e = brudjäm

f. = rökgång från  
bakugnen, som  
mynnar ut i  
rökfångst.

g. = ugnöppningen, gajman  
h. = järnstänger för  
bärning

i = anordning av trä att hänga  
golv. stumpos o. d. på



Tillägg om bakning.

Djer jem fasudeg - "göra en jäs, deg",  
sades om att göra en deg med jäst i.

Er i jäsa, "ha i jäsa" sades om att lägga  
jäst i degen.

emmnä "ämne" kallades degetycket man tar  
utav till en kaka, blad 21.

Ordb.:  
jäs-deg;  
jäsa v.

Tillägg till prägelista nr 16. "Björödet och dess tillredning" av Hemming Borbos  
 Flansjö Orsa

41.

Uttrycket, fära inni länn, "fara in i landet", betyder nog, då det var fråga om att fara och baka, bara att fara till Hälsingland. Det var nog också det enda landskap man brukade fara till för att baka. Då det var fråga om slipstensfärderna, fanns det dock de, som sade, att demn add ve inni länn, "de hade varit in i landet", fast de varit även till andra landskap t. ex. Medelpad och Söngermanland.

Brefjerä, best. form brefjerun, plur. brefjerär och brefjerur. ex. Dja mi jenn brefjerä, "ge mig en brödfäse" men dja mi demnda brefjerän "ge mig den där brödfäsen". Jän i brefjerun du

Landsmålsarkivet, Uppsala 5256

H. Borbos 1933. ORSA

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
landOrdb.:  
brödfäse

frågad ettur, "här är bröfjären du frågade efter".  
Jenn bröfjären "en bröfjäre", twer bröfjerur "två  
 bröfjärer". Bröfjerur ligga jäna "bröfjärsama  
 ligga här". Ska dunt "ta issa bröfjären mi di".  
 "Skall du inte ta de här bröfjärarna med dig?"  
Knäckbrödet är c:a 30-60 år gammalt i Orsa.  
 Intaget i muren framför bakugnsöppningen är  
bakugravi "bakgraven", som på teckningen.  
Bakuråna "bakvrån", är platsen på golvet fram-  
 för bakgraven, alltså vrån, som bildades i  
 vinkeln mellan väggen och muren.

Övervärme heter uwäwärmä, inte wawärmä.

Det vanliga brödet bakades före mest av  
 kornbland, kwömbland, (havre och korn) eller  
fjrhävel "fyrbland", som är nästan detsamma.

Bröd av bara korn, kwömbre, brukade man  
 baka, då man ville ha litet bättre bröd än  
 det vanliga, t. ex. då man skulle ha skradda

42  
 Landsmålsarkivet, Uppsala 5256  
 H. Borbos 1933. ORSA

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
 bak-örä

Ordb.:  
 bröd

ren, vilken gick omkring i gårdarna, och  
 sydde. Hade man tillgång till potatis, an-  
 vändes den till detta kornbröd, annars bakade  
 man det också utan. Potatis var <sup>det</sup> för övrigt  
 mycket ont, om för varför bröd mycket ofta  
 bakades utan säden. De gånger man hade någon  
 potatis i brödet, var det mest småpotatis, man  
 gällat ur. Brödet blev därför också mycket  
 skört, och man fick ofta ta ut kakor bit-  
 vis ur ugnen. Att någon användt korv eller  
 kålrotter i stället för potatis, känner ingen till  
 här. Det var alls inte så, att man hade någon  
 riklig tillgång på mognad havre här för,  
 utan man fick ta den, som den blev, för  
 ibland mognade den inte alls. Man fick då  
 blanda och baka av vad man hade. I van-  
 liga fall maldes säden samman, svömbland  
 av korn och havre, och fjörbland av fyra slag.

43

som behandlats förut i frågesvaren. På denna  
 blandsäd bakades före det vanliga Orsa-brödet.  
 I fråga om Kringulbulla har Ni missförstått  
 mig alldeles. Kringulbulla, c:a 15-20 cm i diam,  
 bakades inte för barnen utan för hushållet. Till  
 barnen kunde man dessutom baka någon s. k.  
lissbulla et. lillbulla, "lillbulle", c:a 5 cm i diam,  
 som jag inte nämnt förut i frågesvaren. På  
 dessa lillbullar bakades inte just mer än en till  
 varje barn i familjen. Var det något fattigt barn  
 i någon annan familj, som inte hade råd, att  
 få någon lillbulle till jul, brukade man baka  
 någon extra lillbulle i de bättre lottade familj-  
 erna, så att deras barn fingo ge de fattigare,  
 man ville komma ihåg. Annars var det, som  
 Ni säger, att en "maddel" delades ut till varje  
 hushållsmedlem, som man fick hushålla med  
 som man ville, t. ex. varje hushållsmedlem brukade

44.

Ordbr.  
lill-bulle

få en "Kringellulle" till jul, som man då sparade  
och snålade med så länge som möjligt.  
Vid bröllop brukade och föjplägningen delas i  
"matdelar". Bordet, som brukade dukas för tolv,  
voro "matdelarna" utlagda på. Varje person brukade  
få en vanlig lummbröds-kaka,  $\frac{1}{4}$  Kaka ärtsocker och  
 $\frac{1}{4}$  Kringellulle vid bröllop.

45.