

6529

DALARNA

Bjursås

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

30/3 1933

Nord, E.H., 1933

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

45 bl.4:o

6529

L.L.

Exc.av S.Björklund

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16,

Brödet och dess till~~verkning~~redning.

I. Bakning.

Användning av ordet baka: Vi skä baka i mÖro / vi skall baka i morgon/, vi baka i går / vi bakade i går/, vi håll på bakär i dag /vi håller på och bakar i dag/. Ordet baka användes enbart för ~~brödtillredning~~ brödberedning, alltså bakar man ej pannkaka utan gräddär / gräddar/densamma.

Ordet baka åsyftar hela arbetet med brödets tillredning, alltså såväl att knåda degen och forma degstycken till brödamnen som att grädda. Verbet baka kan ej användas i sådana fall som "låt smeten stå i ugnen ock baka".

Det synes ej användas något substantiv i ortens mål för att beteckna arbetet att baka.

Tider för bakning. Man hade storbak tre gånger om året, på våra /på våren/, tä slåninna / till slåningen, slättern/, på höstn ät ^{des} tär tröskninna / på hösten efter tröskningen/. Dessutom baka~~des~~

Dalarna.

Bjursås.

E. H. Nord.

Ink. 30/333.

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Fgl. 16

mjukbrö / mjukt bröd/ till helgerna. Hä luktar bakdag i all gålan
 Det luktar bakdag i alla gårdar/, heter det vid isynnerhet höst-
 och julbak, vilka mest företogos samtidigt i gårdarna. Vi skä bak
brö / vi skall baka bröd/. Vår, sommar och höstbakningen brukade
 räcka i tvenne dagar för varje familj. Var familjen liten räckte
 det dock givetvis med en dag, var den mycket stor, fick man baka
 under flera dagar.

Den gemensamma benämningen på de personer, som baka, var bak-
tjärinn / bakkäring/. Några andra benämningar förekommo eget nog
 icke. I allmänhet har det ansetts för kvinnogöra att baka. Det kun-
 de dock förekomma att karlar gräddade brödet, där det var ont om
 kvinnor.

Man synes ha klarat sig varje gård utan hjälp vid bakningen.
 Och det var endast i undantagsfall, som man lejde hjälp vid bak-
 ningen. Detta förekom endast då tillräcklig kvinnohjälp saknades
 i ett hus. Och några bakfärder till annan socken eller landskap
 för att baka förekommo icke.

*Brdbr.
 bak-tjering*

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
 E. H. Nord 1933. BJURSÅS
 DAL.

Yrkesbakare kommo först till orten under 1890-talet. Han ä bagar / han är bagare/, bagarn / bagarn/, bagaran / bagarna/. Dessa bakade limpur / limpor/, siktbullar, krinplur / kringlor/ och vetebrödet kallades med ett gemensamt namn för vetbullar / vetebullar/. Man köpte av bagarna mest till helger och när man fick främmande och ville bjuda på dopp, kaffe och bröd. Några särskilda brödsorter, som ingick i fora = förningen köptes ej av dem.

II. Allmänna frågor om brödet.

Je mäg litä brö i Guss nammän / ge mig litet bröd i Guds namn/, var ett vanligt talesätt för tiggare. Du skä hushålla mä gusslånä, va rädd om gusslånä / du skall hushålla med gudslånet, vara rädd om gudslånet/, var ett vanligt uttryck för uppmaning till sparsamhet. Detta kunde dock mera gälla sovel än bröd, eller om finare bröd, varom det kunde heta: Ha ni rå tä ät tåkkä brö ni? / Har ni råd att äta sådant bröd ni? / Gu ske löv vi ha då brö tä vinn-tärn / Gud ske lov vi ha då bröd till vintern/, kunde det heta. Vi ä brölösa / vi äro utan bröd/, nänn gänn brölös män sällan rälös

Landsmålsarkivet. Uppsala 6529
E. H. Nord. 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

/ någon gång brödlös men sällan rådlös/ är ett vanligt uttryck. Små smulur ä å brö / små smulor äro också bröd/. Han ha då sitt levebrö / han har då sitt levebröd/ säges om en, som har kapital eller anställning, som föder sin man. Ho få lov tä tjän sä sitt brö / hon får lov att förtjäna sig sitt bröd/, vi ha då bröföda / vi har då brödfödan/, kan det sägas, då man fått så mycket säd, så att den räcker till bröd för året. Han ha täjji brö ur munn på / han har tagit brödet ur munnen på honom/ heter det, då en antingen på något sätt anhänt en annan hans ägodelar eller tagit en annans anställning, som han levde på. Ho unnär innt ^{ann} ~~han~~ bröföda /hon unnär inte honom brödfödan/, kan det heta om en hustru, som ej unnar mannen maten. Han ha männ ⁸⁸ bröätar / han har många brödätare/ heter det om en, som har stor familj. Ät brö trät å / ät bröd till också/, du fännt möl suggäl, du skä ät brö trät å / du får ej möla, äta enbart sovel, du skall äta bröd till också/.- Det är första gången jag träffat på ordet "trät" = till i Bjursås, och jag tycker det vara ett egendomligt ord, i Boda ha vi till ex. ata

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

2.
Bodbi:
äta
ato.

Je mäg en bit brö! / ge mig en bit bröd/, ordet beta finns ej i målet. Hän få du e stittjä brö / här för du ett stycke bröd/.

Några männen av att det var synd att äta fint bröd till vardags finnes ej. Några särskilda ceremonier vid upptagandet av bröd, som fallit på golvet, förekommo icke, ej håller att brödet kysstes under uttalandet av någon formel, ej håller var det obligatoriskt att straffa den, som tappade eller lade ifrån sig ett bröd så vårdslöst, att undersidan kom upp. En dylik malör synes ej håller förebådat någon olycka.

Ordet brödlösa i betydelsen brist på mat förekommer ej.

Maktbiten är ett uttryck, som är okänd i målet.

Att äta bröd utan soväl: möl brö / möla bröd/, koa står sin, vi få möl brö / kon står sin, vi får möla bröd/, det heter dock även möla att äta enbart kött, smör, ost o.s.v. Dubbelsovla är okänt i målet. Nu hannt vi en bit brö / nu har vi ej en bit bröd/. Ett stort stycke bröd: bröstittjä / brödstycke/, han åt e bra bröstittjä / han åt ett bra brödstycke/. Brödskiva: brösjiva, hän få du

Ordb.:
sin

e brösjiva! / här får du en brödskiva/. En första ock sista skiva kallas snutt, vi ha bar en snutt kvar / vi har bara en snutt kvar/, hän få du snuttu ! /här får du snutten/. En bröds kalk kallas bröskalk.

*Brödb.
Snutt*

Ha du nybaka brö? / har du nybakat bröd?/, vi ha fässkt brö tä meddan / vi har färskt bröd till middagen/, du skä få mjukbrö! / du skall få mjukbröd/. Bröd, som skall torkas, men ännu är mjukt nog för att kunna böjas är sekt / segt/. Namn på gammalt bröd: gammallt brö.

Brö ä piput, tätt, kladdut, degut / brödet är pipigt, tätt, kladdigt, degigt/, hä varrt degu bulla / det blev degig bulle/, brö ä skarrpt / skarpt, torkat bröd kallas också skarrpt brö /skarpt bröd/, brö ä härnt / brödet är hårt/, brö varrt mört / brödet blev mört/, brö ha mjukna / brödet har mjuknat/, brö ha vorrti mögglut / brödet har blivit möjligt/, hä a mögglä / det har möglat/. Det ansågs icke nyttigt att äta möjligt bröd.

*Brödb.
degig*

Det yttre av ett mjukt bröd kallas skarrpa /skorpa/ men det in-

re synes man ej haft något namn på. Man kunde dock säga: limpa ä blöt inni / limpan är mjuk inuti/.

Med en bulle menades dels vanligt spisbröd och dels mjuka bul- lar av samma form fast tjockare. En limpa däremot var avlång. Or- det kuse finns ej i målet.

Man bakade även ojäst tunnbröd i vilket blandades potatis med mjöl och vatten. Detta kallades jolpärbrö / potatisbröd/ och räk- nade mera till helgdagsbröd. Man använde det nämligen huvudsakli- gen till flöttmölja / flöttmölja/, man bröt det i en skål och hælde flott över, en mycket omtykt maträtt.

III. Bakugnen och bakredskapen.

Några särskilda bakstugor ha ej funnits. Man hade bakugn inne i stugan. För det mesta fanns endast ett varmbonat rum i varje gård och i detta var även bakugnet uppförd. Utom till bakning an- vändes den även till stekugn, man lade t.ex. kvistar på ugnens botten och på dessa kött, som skulle stekas, detta som regel ef- ter bakning någon dag eller dagar, då ugnen var riktigt uppvärmd. Att bakugnen sträckte sig sig utanför stugans vägg förekom icke.

Brödb.:
flott-
mölja

Brödb.:
steka
v.

Bakugn i fähuset har icke förekommit.

Som sagt var bakugnen uppförd i dagligrummet och i samband med spiselmuren. Namnen lerugn och storugn äro okända, och det fökom endast en typ av ugnar. Bakugnen liksom bildade bakgrund till spiselmuren och var i en av dess pelare.

Vi skä ell öpp bakugn / vi skall elda upp bakugnen, elda i bakugnen/. Ugnen bestod av valv, bakunnsvallvä / bakugnsvalvet/, ellsta / eldstad/ och böttn, botten, vilken täcktes av en tackjärshälla / tackjärnshäll/ samt unnsöpla / ugnöppningen/, som saknade lucka. Bakugnens botten sluttade mot eldstaden, varigenom värmen blev jämnare fördelad. Bottnen täcktes av en tackjärnshäll, tackjähälla, som gick mot ellstan / eldstaden, en murad bank, varpå man eldade, under det brödet låg inne i ugnen för gräddning. En sådan murad bank fanns endast på en sida av bakugnen. Bakugnen sluttade ej framåt utan endast åt ena sidan mot eldstaden. Tackjärnshällen fick gå endast mot, ej under eldstaden, detta för att den skulle vara isolerad från själva värmekällan och för att vär-

*Ordbe.
eldstad
ugnshäl*

men ej skulle bli alltför ojämn. Bakhällen var inmurad och ej fristående. Man vet ej när dylika hållar började inköpas, men de inköptes från Falun. En och annan hade ej råd att inköpa håll och dessa murade då ungsbottnen med tegel. Sådana ugnar var det dock svårare att få värme i, de krävde mycket ved. Eftersom hällen var inmurad och vilade på tegel kunde man ej elda under den. Stickgluggar äro okända, så ock stickjärn.

Bakugnens valv kallades bakunnsvallvä / bakugnsvälvet/ och öppningen unnshåla / ugnshålet/. Ordet giman finns ej i målet. Ugnöppningen saknade infattning av järn fordomdags. Man synes ha valvat utan hjälp av något järn, som bar upp valvet. Ugnen hade icke egen rökgång ut ur skorstenen. Röken gick ut genom ugnöppningen och upp genom skorstenen, samma rökgång alltså som från den öppna spisen. Rökfånget, ungskransen kallades unnshila. Något inmurat bräde utanpå bakugnen, varpå man placerade bakredskap eller andra föremål förekom ej. Ugnstunna är ett okänt begrepp.

Det fanns ingen lucka för ugnöppningen. Vid stekning av kött

Landsmålsarkivet, Uppsala 6529
E. H. Nord .1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

lades dock ett bräde för ugnöppningen och detta fasthölls med ett stöd, som gick ner mot äriln i den öppna spisen. Några anordningar för drag synes ej ha förekommit.

Bakveden. Man eldade upp ugnen med barrved. Men under bakningen användes lövvä / lövvä /, antingen björkvä /björkvä/ eller aldärvä / alved/, som var smått kluven. Träna skulle vara i det närmaste lika långa som eldstaden inne i ugnen eller omkring 5 kvarter.

} Ordbok
ved

Det har ej betraktats som någon svår konst eller högtidlig handling. När man skulle elda upp ugnen lades en duktig brasa mitt på hällen med träna kors och tvärs för att få bra fyr. Härunder fingo lågorna något slå ut ur ugnöppningen och man gjorde ingenting annat för att reglera elden och draget än att man lade på mer eller mindre ved. Några benämningar, då elden brann med sotande låga, som svartugga, svartgylta eller glo-son förekommo ej.

Landsmålsarkivet. Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURÅS

DAL.

Frgl. 16

Man använde brandstör, varmed de glödande kolen, sedan brasan brunnit ut, slogos omkring, så att de övertäckte hela bottnen för

att denna skulle bli jämnvarm. Hade man bröspaa / brödspade/ av plåt, kunde denna användas. Man kara köla / karade kolen/ med en karu / kara/ över hela ugnshällen, för att få värmen jämt fördelad. Denna kara bestod av en cirka fotslång brädlapp i vilken hål borrats för en käpp.

Ordb.:
kara f.

Ugnen sopades med färskt tallris, unnssvepu /ugnssvepa/.

Ordb.:
svepa f.

Temperaturen i bakugnen provades genom att man provgräddade en liten bulle. Om ugnen var för het svalkade man den genom att kasta in salt och även genom att doppa tallris i kallt vatten och överfara ugnen därmed. Att ugnen var jämnvarm uttrycktes med jämvarm. Unnnän ä glöhet / ugnen är glödhet/, brännhet och menades därmed, att ugnen var för het att grädda i. Unnnän ä Svahet /ugnen är ovanhet/, ä ä för undärhett / det är för underhett/. För att öka undervärmen eldade man med smått kluven ved, som brann bra, varvid eldskenet ökade övervärmeh. Någon liten brasa i ugnen då den under gräddning började bli sval förekom ej.

Ordb.:
shet a.

Det kunde förekomma att mycket fattigt folk saknade bakugn.

De bakade då i någon granngård. Att bakugn i övrigt nyttjades av

flera hushåll eller av någon hel by har ej förekommit.

Minnen av att en flyttbar bakhäll av järn eller annat material har använts t.ex. då man tillfälligtvis var brödlös ock i hast ville åstadkomma bröd eller något som liknade bröd finnas ej.

Ej häller finns i orten någon sägen om att en viss häll e. dyl. under krig eller liknande omständigheter använts till bakugn.

Några minnen av att halster använts finnas ej häller.

Bjursås synes ej i någon form använt några sorts järn vid tillredning av våfflor e.d., ej häller pannkakslaggar, reskpannor eller munkpannor. Om man var utan bröd kunde man i all hast göra några bullar av mjöl och vatten, vilka gräddades på glöden i spiseln och som kallades glöbullar / glödbullar/.

Järnbakugnar ha ej förekommit och förekomma ej häller nu inom orten.

Särskilda bakbord, bakbol förekommo. Dessa voro antingen med fot eller hade man endast en skiva, som lades på ett annat bord. Bakbord, stora och där två kunde baka samtidigt, som i siljansbyg-

Landsmålsarkivet. Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

Bakb.:
glöd bulle

den förekommo dock ej. Bakborden voro så små, att de lämnade plats för endast en bakerska. Det bestod av hopfoga bräder eller plank och med lister på tre sidor, i likhet med plansch 5 men med lägre lister eller sidstycken.

Baktrågen, Baktrögan, baktrög / baktråg/. Dessa kunde dock även kallas degtrög / degtråg/ och voro av en urhålkad trädstam. Vridskålar ha ej använts till baktråg.

Några särskilda verktyg för att röra om eller slå degen med, hade man ej. Och att klappträ använts för detta ändamål är ej bekant. Då man ställde degen att jäsa, bredde man över den en grist /gles/, ensmjöjd väv eller en vepa / vepa/.

Inne i bakstugan -eller stugan i vilken bakugnen var- hade man trämmar / trämmbar/ som mjölkar, en vanlig träbytta.

För brödets utkavling använde man brökaväl / brödkavel/ med två handtag, helsvarrvä / helsvarvad/ och randad, randvä. Någon annan sorts kavel förekom icke. Kruskavle hör nyare tider till.

Man hade en träspelu / träspila/ till att skära av degstyc-

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:
kavle

ken med och användes samma verktyg att jämna kakornas kanter med. Man använde brömmått / brödmått tillverkat av plåt och ett stycke ox- eller kohorn att upptaga hål på kakorna med, bröhornä / brödhornet/. Detta hade man löst på bakkbordet och ej fastsatt vid brödmåttet.

*Ordbr.
brödhorn*

Värktyg för bröddämnets införande i ugnen. Man hade en långskaftad flat fjöl eller brödspade, bröspaa av trä för såväl större som mindre bröd. Dess delar kallades spelu /spila/ och skaftt. Skaftet användes också att linda tunnbrödskakorna om innan de fördes in i ugnen, varefter man lindade av kakorna där. Man förde då kakan till ugnens ena ända ock rullade brödspaden varvid också kakan lindades av och blev placerad som den skulle i ugnen. Järnspade användes ej förr än under senare tid.

Man hade en mindre spelu / spila/ för att därmed då och då under kavlingen lätta på kakorna, så att de ej skulle fastna vid bordet, samt för att flytta kakorna från bakkbordet på den stora

Landsmålsarkivet, Uppsala 6579
E. H. Nord, 1933. BJURSÅS

DAL.

Fagl. 16

fjöl, varmed de skulle föras in i ugnen. Samma spela användes också till att avdela bröddämnena. Även då kakan skulle rullas upp på den större spilans skaft användes denna lilla spila som hjälpvärktyg.

Ordet baktyckla är okänt i målet. Den ovannämnda lilla spilan användes också vid flyttning från bakbordet av kakorna till den plats på ett bräde, där kakorna få ligga ock jäsa en stund, innan de sättas in i ugnen för att gräddas.

De bräder, som man satte undan brödet att jäsak^{pa}, kallades bröbräna /bröbräderna/, bröbräa / bröbräda/. Denna var ett 10 á 12 tum brett och omkring 8 fot långt hyvlat bräde med hål borrarat vid ändarna som handtag, då man skulle flytta desamma.

Värktyget för att ^enagga eller picka brödet var en bullhakk /bullhack/ eller bröhakk / brödhack/ av trä med pinnar av järn. Nuggel och stapp äro okända i målet, ävenså polsktäxt. För finare bröd användes mässingskamar eller en gaffel. Rullnaggar förekomme ej, ej håller något särskilt litet kavelformat verktyg av

Landsmålsarkivet Uppsala 6579
E. H. Nord 1933. BJURSAŠ

DAL.

Fgl. 16

} Ordb.
} hack m.

ben eller horn, försett med utskurna taggar. Till nagning av tjockare bröd användes gaffel. Man upptog ~~en~~ ränder på brödet för att lättare kunna bryta detta, vadan ej håller något verktyg för ändamålet förekom.

Man använde degsjölur /degskrapor av skulderbladen från slaktdjur att rengöra bakbordet och degtråget från deg med.

IV. Varav bereddades brödet?

Brödet bereddades av blannsä / blandsäd /, korn och havre, kor, hagra, och brödet kallades också blannbrö / blandbröd /. Om man hade råd, köptes råg från Falun och maldes, varpå mjölet blandades med korn- och havremjöl. Råg odlades nämligen ej på orten, ej häller ärter. Säden, som användes till bak kallades brösäd, detta till skillnad från utsädet, som kallades ~~säsa~~ säss-sä.

Någon gemensam benämning på materialet, varav bröd bakas, förekom ej.

Som sagt inköptes råg från Falun och maldes till rågmjöl, som blandades med korn- och havremjöl. Rent rågbröd förekom nästan

Landsmålsarkivet. Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

aldrig. Rent rågröd gjorde man först bekantskap med ~~må~~ i Falun men att detta givits barnen bitvis ungefär som karameller är okänt. Även prästen, som ju också hade jordbruk, fick fordomsdags nöja sig med blandbröd. I prästgården började dock rent rågröd användas tidigare än hos befolkningen i övrigt. Även vetemjöl gjorde man först bekantskap i Falun vid resor dit. Och vetemjöl började först användas omkring sekelskiftet och ej ens då allmänt. Det var först omkring ett tiotal år in på detta sekel, som vetemjölet mera allmänt började användas.

Den tröskade säden avdelades till brösä /brödsäd/ och säss-sä /utsäde/, varvid långt ifrån alla avskilde bästa säden till utsäde. Det är först under senare tid, som man kommit underfund med att endast det bästa är gott nog till utsäde. Någon uppdelning av säden för bättre och sämre bröd förekom ej. De fattigare nödgades även taga slömsä /slumsäd/, den säd som vid kastningen stannat närmast agnarna till brödsäd. Men någon skilnad på vardags och söndagsbröd var det ej utom potatisbrödet, som äts tillsammans

*Brödsä
slömsä*

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURÅS

DAL.

Frgl. 16

med flott på söndagarna.

De fattigare kunde få nöja sig med bröd av okastad, med slumsäd och agnar torkad säd i vilken även halmstumpar kunde ingå.

Mjöl av denna blandning kallades slömsämjöl /slumsädmjöl/, och brödet kallades slömsäbrö / slumsädesbröd/.

När brödet blandades med agnar, blandat med något annat mjöl, benämndes brödet agnbrö. / agnbröd/. Blandningen ägde rum då man satte till jäsningsen på kvällen före bakdagen, då agnmjölet och något bättre mjöl blandades tillsammans i vatten ^{och} om hoprördes med en slev. Då i brödet ingick agnar eller slumsäd blev brödet sådut sådigt/.

Bröd av ren säd kallades allmänligen för blannbrö /blandbröd/, då ju häri ingick såväl ^{korn} ~~korn~~- som havremjöl. Om nu säden varit prima kunde man säga: brö ä fint / brödet är fint/. Grynråd är okänt i målet. Mjölä ä sammanmali, vi ha sammanmali mjöl /mjölet är sammanmalet, vi har sammanmalet bröd/, kunde det heta. Skräkaku /skrädkaka/ är en senare benämning på bröd, detta sedan skräd-

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord .1933. BJURSÅS

DAL.

Fogl. 16

Godbrö
bröd

ning d.v.s. sädens befriades medelst en särskild apparat från topp och agnar för malning började förekomma. Detta hör dock nutiden till. Förr förekom ingen sådan rensning av säden före malningen. Siktat mjöl till bröd började förekomma först några år före sekelskiftet. De vid siktningen frånskilda beståndsdelarna kallas sådur /sådor/, vilka gåvos kreaturen.

Kryddor användes icke fordomdags i någon stor utsträckning. När man bakade mjukbulla /mjukbullar/ använde man sig dock av anis och fänkol. Även misu /vassla/ blandades i degen för dyligt bröd.

Som utdrying och surogat vid tillredning av bröd inom orten synes ej annat än potatis ha använts.

V. Deg och jäsning.

Ordet smet förekommer ej i målet och röra i ringa utsträckning. Då man gjorde en röra kvällen före bakdagen, då skulle man jör tä jäsninga / göra till jäsningen/. Denna kunde dock ibland kallas degsmetn, efter vad min sagesman nu erindrar sig. Bulln ä degu

Landsmålsarkivet Uppsala 6579
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

Ordbr.:
jäsning

/bullen är degig/, hette det, då det blev en degrand i brödet. Du ha dega ner dä / du har degat ner dig/. Vi hannt stor degklimpän kvar nu! / vi har ej stora degklimpen kvar nu/, kunde det heta, då baket började lida mot slutet. Bulln ~~deg~~ bli degu, om ann sval-
när f8r forrt / bulen blir degig, om han svalnar för fort!/
Bulln inbegriper både ental och flertal. Bulln ä slut / bulln är slut, det är slut på brödet/. Några berättelser om att man ätit deg i stället för bröd finnas ej, ej håller finns det några maträtter, som sluta på -deg.

Att sätta degen hette att j8r tä jäsninga / göra till jäsning⁸⁸ningen/. Detta gjordes kvällen före bakdagens. Materialet härtill synes ej haft något namn. Man gjorde till jäsningen i ett baktråg. Något uttryck som att mjölet bakas i varmt vatten finnes ej. Det synes ha varit vanligt att hela degen sattes med ens. För osyrat bröd, potatisbröd ställdes degen i ordning och bakades omedelbart, setta som regel. Den vätska, som sattes till kallades degsmetn / degsmeten/. Ordet mjölkstöpt är okänt i målet. Salt tillsatten

} Orddl.
jäsning

på kvällen, då man gjorde stöpningen, en del av jästen tillsattes också då och en del sedan på bakdagens morgon, innan man gjorde upp degen. Ordet raskdeg är obekant i Bjursås men förekommer i Boda. Det synes ej ha förekommit att man i mitten av degen lagt jäst och slagit i något knådspad, men ej genomknådat densamma, ~~men~~ Den beredda degen kallades deg. Att arbeta om degen kallades att tröa degen / gäga upp degen / „jag skä tröa degen / jag skall tråda degen / jag skall tråda degen/. Någon särskild ritual, då julbröd knådades eller stöttes är icke bekant. Det var i regel kvinnorna, som handhade allt arbete vid degberedning och bakning. Man synes haft samma mjöl vid degens omarbetning som vid degens sättning. När man tröa degen /trådde degen/ använde man sig ej av något verktyg utan utförde arbetet med händerna. Det var endast vid sättningen av degen som en stor sträslev användes att röra om och blanda med. Att klappträ någon gång använts vid bakning är obekant. Uttryck för att degen är för litet arbetad: dejän ä klent blanda / degen är klent blandat/, dejän ä klimpu / degen är klimpig/.

ordb.;
tråda v.

Uttryck för att degen sväller: Degän tjuvnr / degen kivar/, Degän ä lagom håll / degen är lagomt hård/, Att den på grund av mjöllets beskaffenhet eller för mycket vatten icke blir stadig: degän ä mjuk / degen är mjuk/, degän blöttnär / degen blötnär/.

Ordb.:
 kinnna l.
 kinnna ?

Degän jäs bra / degen jäser bra/, degän jäs klent / degen jäser dåligt/, degän jäs opp / degen jäser upp/, jäs ivir / jäser över/. Degän jäs ivir trögä / degen jäser över tråget/.

Jäsningen provades genom en provbulle, som antingen lades på glöden eller i bakugnen, om denna var eldad färdigt. Det förekom ju att en deg fick jäsa färdigt medan en annan bakades, varför det var lätt att prova i bakugnen.

Degän ä lagom jäst / degen är lagomt jäst/, dän ä fulljäst / den är fulljäst/, degän ha jäst sä sur / degen har jäst sig sur/.

Det var endast tunnbröd som bakades av ojäst deg. Övriga brödsorter av jäst deg. Självsyrning är ej bekant, ej håller ugnsurtt bröd. Några till sådant bröd använda metoder äro icke bekanta.

Deg har ej sparats till framtida bak.

Landsmålsarkivet. Uppsala 6529
 E. H. Nord .1933. BJURSÅS
 DAL.

Frgl. 16

Drikksjäst / dricksjäst/ var enda formen av jäst, som användes vid bak. Svagdricka bryggdes i varje gård så gott som året om, varför någon brist på jäst icke förekom. När dricktunnan var tömd, tog man vara på jästen i dess botten och förvarade den i något kärl, något sådant för ändamålet var ej obligatoriskt, för användning vid behov. Den inknådades icke med mjöl och utbakades i små jästkakor. Att friska upp jästen hette: fressk Öpp jässtn / friska upp jästen/. Detta tillgick sålunda, att man tog svagdricka och hällde på jästen, rörde om och lät blandningen stå någon timme, varefter jästen i regel blev bra. Den så uppfriskade jästen hade ej något särnamn. ^x Att dricksskummet, som vid jäsningen i tunnan flöt upp ovanpå vörten, använts som jäst i juldegen är icke bekant. *x oppfreska jäst*

*Öpple:
friska
upp*

Prässjästen började komma allmänt i bruk omkring sekelskiftet.

Midsommarjäst är icke bekant, ej heller att midsommandagg samlades för beredande av jästämne, ej heller att man samlade sjö-

skum för att bereda jästämne.

Att jästen ansetts särskilt utsatt för att bli skänd under inflytande av onda makter känner man ingenting om, ej håller att korstecknet gjordes över jästen under uttalandet av Guds namn, - "jäs väl" eller dyligt. Ingen som hålst besvärgelse i samband med jäst är känd. Då man gick till grannas för att låna jäst, äro inga andra försiktighetsmått kända, än att man icke fick tacka för jästen. Genom ett sådant tack ansågs jästen förlora sin kraft.

Någon samband med jäsningen av vissa bröd och kommande årets skörd är ej känt, ej håller att jäsningen innebar något sorts förbud.

VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

Ett gemensamt uttryck för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor var: vi skä bak ut degän / vi skall baka ut degen/.

Detta tillgick sålunda, att man från baktråget tog en duk-tig klick deg och knådade denna på bakhorden. Som den i regel var

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

*Godt
baka ut*

något för mjuk knådade man in något mjöl samtidigt som degen fick sin knådning. Detta hette att tröa degän / tråda, knåda degen/. När detta var färdigt, arbetet utfördes med händerna och utan verktyg, lade man ifrån sig det knådade stycket längs uppe till vänster på bordet, varefter man avdelade ^{de} lagoma bitar med den lilla förutnämnda spilan. Sedan knådade man med händerna ut samma bit något, varefter man tog till kaveln. Några bagerier funnus ej fordostima, varför någon beskrivning på deras metoder icke kan lämnas.

Till skilnad från siljansbygden, där det alltid var två, som bakade, var det en enda i Bjursås, som bakade brödet. Det lilla bakbordet tillät ej två bakerskor samtidigt. Två var man dock of-
ta ändå, varvid den ena bakade och den andra skötte om gräddningen. Dessa kallades då bakärska /bakerska/ och gräddärska / gräddäderska/. Det kunde förekomma att dessa ömsom arbetade upp degen på bordet, men i regel var det bakerskan. Detta hette att tröa upp degän / tråda upp degen/.

Med att baka ut degen menades hela bakningen. Formningen av

Landsmålsarkivet, Uppsala 6529
E. H. Nord .1933 BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

Ordb.:
tråda upp

kakämnena till bröd hette att bak ut bullan / baka ut bullarna/,
bak ut kaku / baka ut kakan/, kaväl ut kaku / kavla ut kakan/. Så
 stor del av degen, som man varje gång lade upp på bordet, kalla-
 des endast degstittjä / degstycke/, jag skä läpp opp e degstittjä ✓
på bakbolä / jag skall lägga upp ett degstycke på bakbordet/, het-
 te det. Detta knådades på bordet och ibland^{ad}es lagomt med mjöl samt
 rullades ut till en lång rulle, vilken man sedan tog lämpliga äm-
 nen av med den lilla spilan. Man kunde avdela hela rullen på en
 gång men det förekom också att man avdelade ett ämne så fort man
 behövde det. Det kunde heta: vi skä ta till degan / vi skall taga
 till degarna/, när man skulle börja arbetet med bakningen.

All rullning och knådning med händerna kallades att trösa
 /tråda/. Jag skä trösa ut ämnä / jag skall knåda ut ämnet/. När
 man från rullen på bordet tagit ett ämne, knådade man dett platt
 mot bordet. När man fått ämnet någorlunda i kakform, gjorde man
det i görligaste mån runt. Då knådade man i kanterna medan man

Landsmålsarkivet, Uppsala 6529
 E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

med vänstra handen, såvida man nu ej var vänsterhänt, höll emot kanterna. Man hade då vänstra handen stödd mot bordet under detta arbete. Så tog man till kavel och en skicklig tunnbrödsbakerska fick kakan rund genom att reglera kavlingen. Den bakande stod alltid framför bakbordet under bakningen.

Vid tunnbrödsbakning kunde man ej få kakan rund om den hela tiden låg kvar. Därför svängde man den på bordet, vilket kunde göras såväl med en spila som genom att rulla upp kakan på en käpp och sedan rulla av den i annan riktning, varvid man mjölade ~~något~~ kantämnets plats något för att ej kakan skulle fastna vid bordet. Man bakade eller kavlade kakämnet kors och tvärs tills man fått kakan i görligaste mån ^{ru}d. Var det någon snibb av kakan, som stack ut, tog man bort, avskar denna med spilan. Man synes ha använts samma form av brödkavlar till olika sorters bröd.

Tunnbrödsbakorna gjordes så stora, att de nästan helt täckte bakugnens botten. Vanligt spisbröd gjordes efter mått och mjukbullarnas storlek varierade. Kakor av frusen säd nödgades man gö-

Landsmålsarkivet, Uppsala 6529
E. H. Nord, 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

ra något tjockare, om man skulle kunna handterade dem, de ville gärna gå sönder, än av prima ofrusen säd. Det mjöl, som användes vid bakningen kallades bakmjöl /bakmjöl/ och bestod av samma sort, som det man hade i degen. Om kakan råkade fastna vid bakkbordet lösgjordes det med spilan, varefter man kunde med spilan lägga upp halva kakan på den andra halvan, alltså få det dubbel, medan man mjölade under. Så fälldes kakan tillbaka på sin plats, varefter man även lossade andra halvan, varvid det kom luft under kakan, som kunde fördela mjölet under hela kakan.

Ordb.: bak-
mjöl

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord 1933 BJURSÅS
DAL.

Fgl. 16

När brödet var färdigbakat, naggades det. Naggningen skulle vara jämt fördelad över kakan, alltså naggning efter naggens form över hela kakan. Man mjölade icke efter naggningen, men man mjölade något före densamma samt sopade mjölet jämt och tunnt med en tagelsop. Man naggade icke kakan på fjölen utan på bordet och endast på en sida. Krusning förekom ej. Brödet hade övasia / översida/ och unnärsia / undersida/ rättsia / rätsida/.

Ordb.:
sida f.

Man använde mått för spisbrödet för att få alla kakor lika stora. Detta arbete kallades att sjär å kanntan / skära av kanterna/
~~slapp~~ och de avskurna kanterna kallades åvsjölur /avskölor, avslapp/, och dessa kanter blandades sedan i nästa brödamne, som bakades.

Bröd:
 av-skörd

När kakorna förseddes med hål, gjordes dessa med ett stycke avsågat ox- eller hohorn. Du skä jör høl på kakun / du skall göra hål på kakorna!/ Hålen gjordes vid ena kanten av kakan, ett par tum från dess kant. Det finns inga minnen om att hålen betraktats som nymodigheter.

Kakan flyttades från bakbordet på fjölen med en spila, d.v.s. man lättade på kakan med denna så att man kunde träda brödspaden under. Vid bakning av tunnbröd lade man upp kakans ena kant på skaftet till den större spilan, varefter man rullade på kakan genom att rulla med spilan.

Såväl tjockare kakor som vanligt spisbröd lades efter bakningen på bröbrän / brödbräden/ att jäsa ytterligare. Spisbrödet la-

des så, att varje kaka till hälften täckte den förut på brädet liggande, detta för att plats skulle beredas många kakor. När de sedan skulle gräddas, lade man brödspaden intill dem och lade dem med händerna på brödspaden.

Skovorna av degen blandades i görligaste mån tillsammans med degen. Allt för hårda skovor gävos dock kreaturen. Att de använts till särskilda kakor är ej bekant.

Limpor bakades enbart med händerna och naggades med gaffel, varefter de lades å lämplig, varm plats att jäsa ytterligare. De övertäcktes dock ej därvid.

Man sopade ~~XXXX~~ av kakan, innan man sköt in den i ugnen. Man använde sig därvid av en tagälsop / tagelsop/, brösop / brödsop/, och det avsopade mjölet kallades sopmjöl / sopmjöl/. Man använde sedan detta mjöl vid utbakningen av kakorna, blandade det med det övriga.

Man sporrade ej något bröd.

Någon målning av bröd har ej förekommit men man kunde efter

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

Brödsop
sop m.

gräddningen av mjukt bröd och medan detta var varmt, smörja det med sirap. Detta kallades att smörja, vi skä smörj bullan / vi skall smörja bullarna/.

VII. Gräddningen.

Ordet utbakning kunde ej användas om gräddningen.

För att börja med tunnbrödet så rullades dessa på den större spilans skaft och avrullades sedan inne i ugnen med början vid eldstaden. Ungnen var dock aldrig lika varm invid som längre bort från eldstaden, varför man med spilan svängde på kakan sedan den gräddat invid elden. På så sätt fick man den jämt gräddad. Spisbrödet lades in i ugnen, så många bullar, som fingo plats. Under gräddningen fick man dock oftats flytta brödet, låta det byta plats, detta om värmen var mycket ojämn. Detta förekom dock ej ofta, istället tog man ut dem alltefter som de gräddast. Då man tagit ut dem, som placerats närmast eldstaden, lade man med spilan de längst bort från eldstaden liggande bullarna på de borttagnas plats. Då

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

man gräddade flera olika sorters bröd efter varandra, skulle det, som skulle bli mjukbröd, om det gällde bullar, gräddas sist. Ej håller vil~~le~~ man ha stark värme för tunnbröd, som skulle ätas mjukt.

Hade man bakat tunn- eller spisbröd en eller flera dagar, kunde man efteråt grädda bullar i ugnen utan att elda. Ugnen var de så uppvärmd, att det gräddades utan att ytterligare elda.

Provgräddning av bullar. Dessa synes ej haft något särnamn, då de gräddades i ugnen.

Som sagt vreds ~~kakax~~ kakan inne i ugnen. Den vändes dock sål-
lan. Detta kunde dock verkställas någon gång, om det var för under-
hett, detta då det gällde tunnbröd. Detta vändes på så sätt, att
man förde spilan under brödkakan och man snurrade runt i ett per-
tempon. För denna vändning fordrades det dock vana om det skulle
gå bra. Det är ej bekant att samma bröd gräddats två gånger i ug-
nen.

De tjockare brödsorter fördes med~~el~~st bröspaa / brödspade/ eller
spelu / spila/ in i ugnen. Denna kunde fyllas med kakor. Detta an-

antal kallades en ömgång / omgång/ eller en ögn bulla / en ögn bullar. Hur länge det skulle stå inne för gräddning berodde på värmen. Var det svag värme kunde det få stå inne upp till en halvtimme. Det har aldrig förekommit att man satt två kakor ovanpå varandra i ugnen.

Limpor infördes i ugnen med brödspade eller spila. De gräddades flera på en gång i likhet med andra tjocka brödsorter. De sattes direkt på ugnsbotten och kunde vid svag värme få stå inne upp till en halvtimme. Om nu värmen var svag stängde man ~~uggn~~ ugnsöppningen med någon bred bräda. Lucka för ugnen förekom ej. Man prövade med en vispkvist om brödet var genomgräddat. Skorpor ha ej förekommit.

Brö jäs öpp bra / brödet jäser upp bra/. Något namn på bröd, som först ger upp sig i ugnen men sedan sjunker ner igen har man ej. Ej håller är det känt att man ansett detta bebåda dödsfall.

Hastigt gräddat bröd var snargrädda / snargräddat/, när det gräddats vid svag ~~ör~~ värme sengrädda / sengräddat/ eller ~~långsamt~~

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord 1933. BJURSÅS

DAL.

Figl. 16

Ordb.:
grädda
v.

grädd / långsamt gräddat/. När brödet är väl genomgräddat säger man: brö ha grädd bra, hä ä jenomgrädd / brödet har gräddat bra, det är genomgräddat/. Vid dålig undervärme: Hä gräddär klent / det gräddar dåligt/.

Ordb.:
grädda
v.

När brö blir ofullständigt gräddat, heter det, att hä ä degut /det är degigt/, brö ä stålut / brödet är ståligt/, heter det, då brödet inuti har en hård rand, detta om hårt bröd. Mjukt ~~xxx~~ är degut /degigt/, har degrand.

Ordb.:
stål a.

Hä bli bluddrur på brö / det blir bluddror på bröet/, heter det, då det blir skrynkla eller veck på brödet under gräddningen. Att det ansetts farligt, att pojarna åto av sådana kanter av kakan är ej bekant.

Ordb.:
bluddraf.

När brödet under gräddningen blivit bränt, sades det; elln ha flyji på kakon / elden har flygit på kakorna/.

Ordb.:
flyga v.

Det var vanligt att ge smakbröd, bakbrö / bakbröd/, smakbit till de personer, som kommo till gården under gräddningen. Man gav även smakbröd till grannarna. Man gav bort av de finaste, jäm-

nast gräddade brödet, och om man gräddade till hårt bröd, vilkes skulle gräddas mera än det, som var ämnat till mjukbröd, så gräddade man det bröd, man skulle ge bort litet mindre, då det ju skulle ätas mjukt. Det som var ämnat till hårt bröd gräddade man nämligen så mycket, att det knappast gick att vika utan att det gick sönder. Så genomgräddat bröd blev nämligen mörare än det, som gräddats mindre. Hä ämnt bakdag jämt / det är ej bakdag jämt/, brukade det heta, då man gav bort bröd och mottagaren skulle låtas vara nödbjuden, vilket förr hörde till god ton.

Barnen fingo särskilda smakbröd: lisslbulla /lillbulle/.

VIII! Brödets behandling efter gräddningen.

Efter uttagningen ur ugnen placerades brödet på bräder för att svalna / svalna/. Mjuka bullar och limpor betrökos med sirap, sedan de uttagits ur ugnen. När brödet svalnat sopades det med en tagelsop, brösop och det avsopade mjölet kallades sopmjöl /sopmjöl/. Det har även förekommit att man tagit ett visst antal ka-

kor mellan händerna och bultat mot bakborden och såmedelst avlägsnat det mesta av mjölet.

Man brukade ej skrapa bort det brända, brända fläckar.

Det nygräddade brödet ristades icke och ingen sort av brödet bröts sönder efter gräddningen.

Tunnbrödet, tunnbröskakon vekos två gånger, en gång då man sopade mjöler av desamma och sedan lades de över en bröstikka / brödsticka, vilket ju blev ytterligare en vikning, och upphängdes i taket för att torka, på stänger. Man räknade brödet i tjog. Någon beräkning hur många tjog man skulle baka om dagen hade man ej. Det har ej ansetts farligt att räkna ogräddat bröd.

*Godt.
brödsticka*

Brödet torkade på bröspett / brödspett/, bröstikur /brödstickor/ under taket, vilka brödspett placerades på stänger uppe vid taket. Kakorna placerades i regel alla vända åt samma håll. En del hushåll kunde dock placera dem så, att man vände räta mot räta. Tunnbröd hängdes i taket på samma sätt för torkning. Stängerna synes ~~ha~~ ej haft annat namn än stännär / stänger/, stänn /stäng/.
 66 66

Brötatjä ä fullt / brödtaket är fullt/, sades, då man ej fick plats för mera bröd. Brödgrind och brödhäckar äro okända.

Brödtak
brödtak

Det torra brödet förvarades i hærrbrø /härbret/. Högar av hårt bröd kallades bröstakk, vi ha en bra bröstakk i hærrbrø /vi har en bra brödstack i härbret/, kunde det heta.

Mjukt bröd övertäcktes med linnedukar och förvarades i käl-laren, nedlagt i ett kar eller annat träämbar.

Brödet lades upp direkt på bordet, brödkorgar o.d. voro okända för flydda tiders folk.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

I. Vanligt vardagsbröd.

Namnet vardagsbröd har ej förekommit. Man hade samma bröd året om utom till helger, då man bakade litet extra mjukt bröd. Och så hade man potatisbrödet till söndagsbröd, fast detta ej hade detta namn. Detta heta pär jolpärbrö /potatisbröd/, som också kunde kallas m8ljbrö /möljbröd/ och vilket var osyrat och användes till fløtt-m8lja /flott mjölja/ en blandning av flott och bröd.

Brödtak
bröd

Det var i regel endast potatisbrödet, som bakades och gräddades osyrat. Endast tillfälligtvis, då man blev utan bröd och ej var i tillfälle att ställa till bak omedelbart, gjorde man ~~glöbullar~~ glöbullar / glödbullar/. Man gjorde härvid en ganska tjock deg av mjöl och vatten och bakade till ganska tjocka buller, som gräddades på glöden i spisen. Dessa åtos sedan mjuka. Potatisbrödet, osyrat, torkades. Glödbullarna kunde alltså räknas till tillfällighetsbröd och mer än en sort förekom ej.

I pannor synes man ej ha gräddat bröd, ej håller på sten eller järnhäll. Ätminstone minns ingen numera något därom.

Ej håller minns man att bröd gräddats insvept i ett kålblad, ej håller att man gräddat bröd på halster och att man lindat smala degstrimlor om en käpp och stekt dem över elden.

Ordet snarbulle är okänt i målet och att deg har kletats på husväggar och fått saltorkas är uteslutet.

Ojäst såväl korn- som blandbröd av omkring en 1/2 tums tjocklek ha bakats men hör även detta bröd till glödbullar.

Tunnbröd i egentlig mening, utbakat lövtunt och av ojäst deg: tunnbrö. Men detta var av deg i vilken potatis blandats. Vanligt tunnbröd var av jäst deg. Ej håller var det så "lövtunt" som i t.ex. Rättvik-Boda, där det ~~kända~~ fanns särskilda tunnbrödsbaker-
 skor som gingo från gård till gård och bakade tunnbröd, då ej alla husmödrar själva trodde sig om att baka prima tunnbröd. Något tjockare tunnbröd kallades kavälbrö /kavelbröd/ och bevarades ofta i kallaren som mjukt men kallades dock för kavälbrö.

Bodbrö
 bröd

Av jäst deg bakades såväl tunnbröd som bulle limpor och kavelbröd.

Sådant bröd som användes i form av limpor, bullar och tunnbröd kallades, om det var mjukt, mjukbrö /mjukbröd/.

2. Högtidsbröd.

Något särnamn på brödsorter, som bakades ock användes vid högtider och helger förekom ej. Man bakade dock av något bättre mjöl till storhelgerna, isynnerhet jul och påsk, och man bakade då bullar och limpor.

Till nämnda helger använde man , om man hade råd därtill, något rågmjöl ock misu / vassla/. Någon regel var detta dock ej, många av de fattigare fingo äta samma sorts bröd året om. Något mjukbröd bakade man dock obligatoriskt till helgerna, men ingredienserna växlade, som de väl göra än i dag.

Det var först vid sekelskiftet som siktbrö /siktbröd/ började bli mera allmänt och något årtionde förut som man började med rögbrö / rågbröd/, vilket dock ännu ej är allmänt. Havremjölet har dock numera helt övergivits som beståndsdel i degen och det blir numera mestadels en blandning av korn och råg. Rågsikt användes nu i degen till mjuka buller till helger.

Förr användes även lingonsylt, bärmos i högtidsbrödet. Några krusade brödsorter ha ej förekommit.

Det var först omkring sekelskiftet som vetemjölet kom i bruk men det dröjde något tiotal år innan detta blev allmänt. Bröd av dyligt kallas vetbullar / vetebullar/, limpur / limpor/, siktbullar och krinplur.

Landsmålsarkivet. Uppsala 6529
E. H. Nord .1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

Man synes ej haft något särskilt julbröd, endast bättre ingredienser i degen, om ekonomin detta tillät.

Några särskilda brödsorter bakades ej håller till bröllop, se ovan!

Begravningsbröd i särtyp förekom ej håller.

Brödsorter, som bakades ock medtogos till kalas kallades för-
ninnbrö / förningsbröd/ eller kallades förningen med ett gemensamt
namn för förninn.

Det kunde förekomma att särskilt gott bröd kallades för måg-
brö / mågbröd/.

Bröd som såldes till marknadsbesökande kallades efter arten,
limpur / limpor/, krinlur / kringlor/ o.s.v. men allt bröd av ve-
te kallades med ett gemensamt namn för vetbrö / vetebröd/.

Någon motsvarighet till jämtländsk flötost, ett bakverk av sur grädde och mjöl, har ej förekommit.

Småbröd bakades ej, man började införa sådana först efter sekelskiftet.

Landsmålsarkivet Uppsala 6529
E. H. Nord .1933. BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16

Om bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd finns knappast något av säga. Det torde framgå av föregående.

Matsäcksbrödet skulle vara av det bästa brödet, som fanns i gården. Ett slags bröd bestående av två sammanlagda kakor med fläskbåtar emellan, har ej förekommit.

En och annan kunde baka hestbrö / hästbröd/ av dåligt havremjöl. Men detta var ej så vanligt.

4. Maträtter, som stå på gränsen till bröd.

Av sådana gräddades endast pannkakon / pannkakor/ av enbart kornmjöl, gräddade i flott och halvtjocka, d.v.s. något mitt emellan nu brukliga tunna pannkakor och kolbullar. En tunn pannkaka av kornmjöl gick nämligen ej att vända och en tjock dito blev ej genomgräddad. Därför fick man lov att hålla sig mitt emellan angående tjocklek.

5. Paltbröd.

Paltbrö / paltbröd/ bakades av kornmjöl och blod, all~~a~~ blod

Bröd:
paltbröd

tillvaratogs vid slakt. Blodet späddes ut med vatten men ~~må~~ potatis blandades ej i degen och ej häller kryddor. Degen kallades palltdeg / paltdeg/ och jäst tillsattes. Förfaringssättet vid bakning och gräddning skilde sig ej från vanlig bakning. Ej häller paltbrödsbakorna ristades. Man bakade paltbrödet som vanligt spisbröd med hål i men med något tjockare kakor, som torkades och efter torkningen förvarades i härbret. När paltbrödet var färskt och otorkat, kunde man äta det som vanligt bröd med smör till.

X. Folktro och folkseder rörande bröd och bakning.

Med brötur menas att man fick bra bröd, att degen jäste bra och även att brödet blev fint gräddat. Jag ha tur mä unnnän / jag har tur med ugnen/, kunde det heta, om den var jämnvarm och det således gräddade bra. Hä ä förjorrt / det är förgjort/, sade man däremot, då bakningen lyckades illa. Något bot för "förgörning" synes man dock ej vetat om, ej häller att det skulle jäsa bra om man skrattade över degen eller jästen. Det enda som var vanligt, var att ej tacka för jästen, om man fått eller lånat denna i en

*Ordb.:
tur m.*

granngård. Tackade man, då skulle jätten förlora sin jäskraft.

Det ansågs ej farligt för karlar och pojkar att baka. ² ~~Det~~ man hade dålig kvinnfolkshjälp i ett hus fick mannen ofta vara med och grädda brödet.

I övrigt finns intet i denna punkt, någon folktro i samband med bakning och bröd, som min sagesman har att förkunna. Jag skall dock ägna frågan uppmärksamhet.

XI. Talesätt och liknelser.

Han ä brösvullin / han är brödsvullen/, kan det sägas om tjock person. Munnen kan få heta brökvar / brödkvarn/. Ho ha rent brö i påsn / hon har rent bröd i påsen/, här skä ni få si på andra bullan / här skall ni få se på andra bullar!/
*Brödkvarn
bröd-
svullen*

Gåtor om brödet har jag ej kunnat uppsåra.

Uppteckningar från Bjursås efter Bränd Mattes Matsson, Björsberg, född 1872, något kompletterade av Björk Lisbet Persson född 1863, i Bjursås. E.H.Nord, Boda.

Tillägg till frågelis-tan om Brödet.

1/ Stavningen är Gu sje l8v! / Gud ske lov! /

2/ Männ bröätä-rar / många brödätare / x

3/ Bakunnjän skall det väl vara i stället för ng. Men det är mycket svårt ibalnd att avgöra. Språket är ju också så balndat.

Angående utsädet och dess "stridhet" så ha nog åsikterna därom varierat. De klokaste ha ju tagit det bästa till utsäde men en del ha tagit av någon mellansort. Man törs dock kanske framhålla som en regel, att bästa säden tagits till utsäde.

x Formen broalaras förekommer också.

Bjursås.

E. H. Nord.

Ordb.
bröd-ätare

Landsmålsarkivet, Uppsala 6529

E. H. Nord 1933 BJURSÅS

DAL.

Frgl. 16