

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

6662

DALARNA  
=====

Mora (Nusnäs)

2/12 1933

Andersson, By Anders, 1933

Svar på ULMA:s frågelist 16 Brödet  
och dess tillredning

14 bl.4:o

6662

L.L.

Exc. av S.Björklund

Svar i Landsmålsarkivets frågelista Nr. 16  
av By Anders Andersson - Nornäs by Mora

Dalarna.

Mora.

By Anders Andersson.

Ink. 2/12 1933.

Av den mänskliga födan har brödet alltfjämit  
utgjort och utgör fortfarande huvudbeståndsdelen.  
Här i Mora har detta bröd varit mycket magert  
eller näst det har jämt varit tunnredställest det  
s. k. tunnbrödet och tillreddes som av det följande  
framgår på många olika sätt och av mångfaldige  
olika ingredienser efter råd och lägenhet. I alla  
fall har detta bröd så länge det varit i an-  
seende fött många kraftiga och stovvulna män  
och kvinnor som satte goda märken i sin  
tids historia. Vid besvarandet av denna fråge-  
lista har jag företom gamla personers vitnes-  
börd även haft egen erfarenhet om brödets betydning  
att vända mig till och åberopa mig på.

i Frågor om bakning.

Landsmålsarkivet. Uppsala 6662  
By A. Andersson. 1933. MORA  
DAL.

Frgl. 16

Baka = "bake" ordet användes endast om bakning av  
bröd därmed menas allt arbetet både att knåda degen  
"fräda" samt kavla ut den och grädda. "Ställ till  
bakudag" om man har så mycket bröd som bakes  
på en dag ungefär säger man: "Läm fält jämn  
bakudag. Man bakade mest på hösten och våren,  
tur många dagar man bakade brodd på tur stort  
turshället var. Till jul skulle det baka både ärtbröd,  
lumbrod "missulimpur" (de gjordes av vassa och  
grovt rågmjöl) samt "sötlimpur" = vörtbröd. På våren  
bakades endast lumbrod. Om det bakades i flera gårdar  
sades det: "Lästa bakudag i öll gårdarn." Kvinnor  
som brukade gå i gårdar och baka kallades "baken-  
belinger" karlar kunde även hjälpa till med att grädda  
o. s. v. om det var smält om hjälp. Det fanns kvinnor  
som hade sitt uppehälle av att gå i gårdar och baka  
de kunde även resa till andra socknar och landskap  
ända till Hälsingland. Om ett stort turshält säges att

Ordb.:  
fräda v.

Ordb.:  
bak-karing

"den e mång ätäller", "hövåger" o. s. v. till äta bröd entant  
 kallas all "mat brö", "ät bröd också" = "jät brö ag." "sofl å brö" =  
 bröd och sovel. Om en bit bröd säges "jån bröbit", en  
 stor bit är "jätt bröstijä", brödskira = "büllokira", första  
 och sista skivan kallas "kätkan" eller "gambelgäss"  
 en brödska = "bröskrock". Nybakat bröd = "blötbrö", färdigt  
 bröd = "nybakat", bröd som ej är riktigt torrt är "regi" säger  
 man, gammalt bröd = "gambelbrö", blåsor som uppkomma  
 i tunnbröd under gräddningen kallas "bladdris", om  
 limpor och "fjockbollar" bli ihålliga = "inöler" säger man  
 att "bågera a krusi in i den", torrat bröd är "skurfi"  
 samt "torri" om det är mör. Om torrt bröd som mjukt  
 säger man: "Åd a blötna åti" Möjligt bröd = "möjligt".

obs. ?

Ordb.: kät-  
kant m.

tt. ?

Ordb.:  
bladdris.Ordb.:  
in-håla,

blötna v.

Ordb.:  
bulle

Om buller = "bulla" kan vara "jån väjebull" (vanligt vete-  
 bröd), "jån fjockbull" = matbröd bakat och uppjäst till  
 fjocka runda bullar som skulle vara mjuka) eller "jårön"  
"bull" gjordes av kokt och malen potatis som fick jäsa  
 med kornmjöl och något rågmjöl bakas ut till en halv

en fjocklek krucas med krustkavel och gräddas genast  
utan att jäsa upp, ärtbull göres på samma sätt  
 fast med mjöl av gråa viter och utan att jäsa. Både  
 "pärnbull" och "ärtbull" gjordes vanligen något ov-  
 länga och störs än en vanlig spisbrödskaka.

För fanns det bakugnar i nästan alla stugor  
 men ingen särskild bakastruga, bakugnen nådde ej  
 utanför stugans väggar utan sträckt sig istället  
 långt in i stugan, det har även förekommit att  
 man haft bakugnen i samband med ladugårds spisen  
 Bakugnens delar kallas botten, välva, gimån och jäld-  
städ. Botten, liksom ugnen i övrigt, var av mur-  
 tegel och lutade mot eldstaden c.a. en dm. Eldstaden  
 markerades av några lösa tegelstenar. I en del ugnar  
 var botten belagd med en gjuten järnkäll tillverkad  
 i Mora. En del ugnar hade gemensam rötegång  
 med den öppna spisen, andra ugnar vilka lågo på  
 sidan av den öppna spisen med en s.k. medelbalk

Ordb.: bulleLandsmålsarkivet, Uppsala 6662  
By A. Andersson, 1933, MORA  
DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
gimmen,  
eldstälOrdb.:  
medel-balk

emellan vore försedda med egen rökgång. Gamla  
 agnar hade ej ągnstuckor. När ągnen låg vid sidan  
 av ągnen kallades platsen framför den för stingrave  
 Beskeden skulle helst vara av gran emedan den  
 innehöll minst med tjära, den klövs merendels i fjör-  
 delar, träden vare fem kvartar långa. Veden gillrades  
 upp för att det skulle bli bra drag, om det brann  
 dåligt sade man att ä bunn svartugga, om lågorna  
 slickade ągnsvalet sade man: "ä lugår" om lågorna  
 slog fram ur ągnen förlis elden längre in. Man hade  
 en ągnskäpp = "brändstör" och slog omkring kolen så att  
 ągnen blev jämnvarm sedan förlis de till eldstaden  
 varefter ągnen sopades ren med en kvast av björk-  
 ris. Man kastade in litet mjöl i ągnen för att pröva om  
 den var lagom het, var den för varm kastade man in  
 litet grovt salt, om ągnen märte stä och svalna sade man:  
 "du äldä svalas." Med tränni mevas att kakan brännes  
 genast den kommer in i ągnen = "kaka sväids" under

Ordb.:  
gräv

Ordb.:  
svartugga

Ordb.:  
brandstör

Ordb.:  
sväids

Frgl. 16  
 By A. Andersson. 1933. MORA  
 Landsmålsarkivet Uppsala 6662  
 DAL.

gräddning av tunnbröd måste man elda hela tiden.

Det fanns särskilda bakbord = "bakubord" som endast togs fram vid bakning och resten upp mot en vägg när det ej skulle användas, det fick ej bli vält för då blev det "vint-skov". Bakbordet skrapades endast längs efter för att det ej skulle bli ojämt det måste vara slätt som glas dess längd var omkring fyra alnar och bredden c.a. två alnar på ena änden var en fastsittande slä som bakredskapen lades mot. Till bakbordet hörde en lös fot.

Baktråg = "bakutrug" ~~de gjordes~~ av en urholkad trädstam. Deggen måste alltid knådas med händerna, den skulle ej jäsa. Hjulet trade man i runda askar samt ovlånga skåpor = "mjötkjällor" med handtag över. Björket kavlades ut först med en "änneskovel" sedan med en "bakukovel" de voro trilsparade med rifflor runt om och försedde med två handtag, degen skars av med en "degstjöver". När kakan var färdig (lika stor som eggen) rullades den på en lång slä "bakustol" med hjälp av en

Ordb.:  
karle

"Lösspilja", kakan rullades av genast den kom in i ugnen innan den kladdades fast vid "bäcksten" av värmen, i ugnen vändes den med en "gräddpilja" och gräddades på båda sidorna. Det fanns rullnaggar - "hävspick" all nagge lunnbrödet med, men till bullar tog man "ärbilsten" från spinnrocken och använde den. Bakbrödet skrapades rent med ett "sikatjänn" det gjordes av ett orebutet sägelad till osv.

Det sädslag som användes mest till bröd var korn - "kvämma" samt havre och gräs ärtor. Bröd av blandad - "bländä" kallades "kvämbro" men om ärtor ingingo i blandningen kallades det "ärtbro", (säden som användes till bröd kallades "brösäd". Den säd som odlades på örtin räcker ej till, därför gävo mora-  
 karlarna sig iväg neråt landet och bytte åt sig säd för sina hustöjdsalster, under dessa färder lärde de sig känna till andra brödsorter. Säden som kom närmast agnarna kallades "slomsäd", okostad säd kallades "dräsön" gamla personer minnas att man bakade av sädan säd.

Ordb.:  
bröd

Ordb.:  
slomsäd

Landsmålsarkivet, Uppsala 6662  
 By A. Andersson, 1933, MORA  
 DAL.  
 Frgl. 16



År 1857 fanns i Nusenäs endas en gård den s.k. Gunnars-  
 gården där man hade råd att källa "drässa" mjölet  
 som bakades av sådant mjöl kallades "ögnbröd" och an-  
 sågs bättre än barkbröd. Bröd av ren säd kallades "göd-  
 bröd", det finaste mjölet kallades skrädamjöl. Samman-  
 makt mjöl = "sammannmäli". För utdeggning av mjölet  
 har även används rovor, kålrötter, potatis, tralm, och vit-  
 massa samt mäsik. Som signad i den <sup>alle</sup> för lösa degen  
 användes avkok på linfrö.

Ordb.  
 bröd

Dej och jämsing.

Att sätta till degen kallades att "jära i dejen" det  
 gjordes på tvätten innan den skulle utbakas, degen  
 gjordes i ett "bökutring" om den sattes till av mjölk som  
 vätska, sade man "i a gjort i av mjötjen" = mjölk. Arbete  
 om degen = "järe i dejen", degen arbetades med händerna.  
"Dejen e' lagom" = degen är lagom (härd). Dejen jäser =  
"dejen jes", stark jämsing = "söji jes", svag jämsing =  
"däle jes". Jämsingen provades genom att man

accent?  
 sji-?

Landsmålsarkivet Uppsala 6662  
 By A. Andersson. 1933. MORA  
 DAL.  
 Frgl. 16

gräddade en bulla, degen är jäst = dejen e jesin.  
 Ösyrat bröd var tunnbröd, ärtbröd och ärtbullar, syrat  
 bröd är bullu. Driksjäst användes till bryggd samt till den  
lilla del av bröd som skulle jäsas, den förvarades i  
driksflaskor, att friska upp jästen kallades att "jaska  
upp jästen". Präsjästen kom i bruk omkring 1890. Till  
 göra kakor av degen kallade att "baka öst dejen" När  
 det skulle bakas tunnbröd måste minst tre personer  
 delta, den ene skulle knåda degen samt göra tillda  
ämnen och grädda, den andra bakade ut ämnet och  
 den tredje var "sturbagern" som bakade ut kakorna. Det  
 stycke deg som togs upp på bordet för varje gång  
 kallades "i träd" därav sker man sedan till ett  
 ämne så fort det skulle bakas ut, detta kallades att "järe  
ipp ämne" De som bakade stodo bredvid varandra.  
 den som bakade färdigt kakorna stod närmast ugnen.  
 Man kastade ut degstycket åt ett träll sedan mjölade  
 man under och vände det åt ett annat träll och fort-

Ordb.:  
 färsk  
 upp  
 bakat

Ordb.:  
 träd f.;  
 göra upp

satta all karta, kakan hölls hela tiden rund - därför  
 måste den vridas ofta, detta kallades att "vrida ka-  
ku", om man kavlade så att det blev volvar på ka-  
 kan sade man "ä ti skomåkerer". Mjöl som användes  
 vid utbakningen kallades "brödmjöl", om man hade för  
 litet mjöl på kakan sade man "kaki e snöd", "kakan  
veds med tjälps ov en "lisspilja" om den som höll ka-  
 kan för "snöd" sade man "ö e snäl vi källen" eller "ö  
få snälan källen". Om kakan fastnade vid bordet lyfte  
 man upp den med "lisspiljan" så att det kom luft under  
 samt strödde under litet mjöl. Kakan naggades över en  
 gång på rätsidan varefter mjölet sopades av. När man  
 skulle flytta tjockare brödsorter sköts brödspaden mellan  
"källen" och bakbordet, de ställdes all jäse upp efter ut-  
 bakningen merendels lades de på ett bord all jäse, brödet  
 sopades med en fågelring.

Som redan nämnts infördes kunnbrödet i eggen med  
 en "bakustor", varpå kakan var rullad. När kakan var

Ordb.:  
 vrida stuv;  
 skomåkerer

Ordb.: snöd

Landsmålsarkivet, Uppsala 6662  
 By A. Andersson. 1933. MORA  
 DAL.

Frgl. 16

Ordb.:  
bak-stor

gräddad på en sida vändes den andra sidan upp  
 därtill användes en "gräddspilja". De tjockare bröd-  
 sorterna sattes in på en "bröspöda" av trä med långa  
 skafi. Hur många bullar man satte in på en gång  
 berodde på hur stora de voro, någon bestämd tid  
 hur länge de skulle gräddas fanns ej, de lades direkt  
 på ugnsbotten. När brödet blev ofullständigt gräddat  
 säger man att "å bi digut" mycket bränt bröd kallas  
 "svedi". Man gav dem som kommo in när man baka-  
 de "je blötblöskakie", barnen fingo små kakor "tisskakie".

När brödet togs ur ugnen lades det på ett s. k.  
 "brödrät" (det gick att falla ihop) på vilket man bakt  
 ett skycke, när brödet svalnat något sojades det och  
 veks, tunnbrödet veks 8 dubbeli det räknades i kakor  
 eller i "brötlückur", på en stücks sätt det två kakor  
 på en dag bakades omkring ettundra tjugofem kakor.

När man bakat en "bröbörd" togs det ut i härbrot och  
 sattes upp på stäcke, dessa lades nedan på två långa

?  
 Brödb.  
 lill-kaka,  
 brödsäcke

Brödb.  
 bröd-sticka

Brödb. bröda

stänger som voro uppsatta i taket. Brödkorvar användes  
 ej utan brödet lades direkt på bordet. Sådant bröd som  
 skulle förvaras mjukt gräddes ned i sädeslicar.

Högjordsbröd var "jäsbröd" och "jölbröd"; det var mest  
ärtbröd som kallades så. Vetebröd började användas  
 först på 1880-talet då man kunde få köpa s.k. spilling-  
 bullar i Mora samt även bruna pepparkakor.

Till matsäcksbröd för långfärder bakades tunnbröd av  
det finaste mjöl man kunde åstadkomma, kakorna  
vektes till fyrkantig form och kallades "nister" kakorna  
vara på grund av denna form lämpligare att nedlägga  
i matsäcksskinn eller den s.k. färdspännen. De  
 bakades även ett slags bröd av mjöl och vatten som  
 kallades "sullmjölsbröd", detta bröts i kokande mjölke  
 fick ett lindrigt uppskok uppöstes genast i skålar  
 och äts medan det var varmt, särskilt som söndags-  
 frukost. Man kokade paté av mjöl och blod samt även  
 av kornmjöl och vatten, all utdruga brödet med

Obs!

Landsmålsarkivet, Uppsala 6662  
By A. Andersson, 1933, MORA

DAL.

Frgl. 16

Ordbr.:  
nisterOrdbr.:  
sullmjöls-  
bröd

Bröd med blod som späd kallades "blodbröd", därtill användes all slags blod utspädd med vatten samt kornmjöl och bakades som vanligt lunnbröd, jäst, och torrades i tabet.

Bröd:  
blodbröd

Om det skulle jäs bra skulle man skrika över jätten. Pojken fingo ej baka för då sade man "du tapper tjillo" om barnen ät det sade man "du tapper bakskrivon" = du blir lös i magen. Om man åt varmt bröd (d. v. s. uggräddat) blev man "pröjetokern" om bakaren gick sönder sade man att det skulle komma någon som var hungrig. Tillade "bakestorn" med sade man "ä rämlör få di, du få snart gifti de".

Bröd:  
kylla f-;  
bakskrivon;  
toberg

Bröd:  
bakestor

Om någon bakade färdigt brödkakan efter en annan skulle hon få säga tennes man efter tennes, man sade även att "om du sjungar mäss du baka, få du grät mäss du jät upp ä" = om du sjunger medan du bakar får du gråta medan du äter upp brödet. Då man fick i sista degbiten sade man

Bröd:  
Sjunga

"jät e bitu så i am lita ätter et dan". Om kakau  
 braun upp i ugnen sade man att någon var "feg"  
 Om den som är mycket tjock och röd i ansiktet  
 säger man att han är "bröspullie"; munnen kan även  
 kallas "brökräm" = brödkvavn. Om man gör fört och  
 bestämt säger man "i göm släsa i äddum sku  
bot a län brö." Näst en balsdag bli inställd på  
 grund av att man fått ett bann säger man att "bak-  
ugnen a rämla."

Bröden  
 Brödsvelen

Landsmålsarkivet, Uppsala 6662  
 By A. Andersson 1933, MORA  
 DAL.

Frgl. 16