

7489

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

St. Tuna

Ejdestem, J. 1934.

ELM:s frögel. 16 Brödet och
dess tillredning.

28 bl. 4^e
2 teckn.
1 foto.

7489
6872

Exc. OSD

Dalarna,
St. Tuna sn.

Brödet och dess tillredning
Svar på frågelista 16.

Meddelare, alla födda och boende i
socknen:

Kyrkvaktaren Fredrik Johansson, Flerse, f. 1867.
Hemmansäg. Axel Fredriksson, Flerse, f. 1878.
F.d. hemmansäg. J. Sjöström, Fylting, f. 1862.
Hemmansäg. J. Dahlgren, Bäck, f. 1874.
Fru Maria Dahlgren, Bäck, f. 1877.

J. Ejdestam 1934.

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934, ST. TUNA
DAL.

Frgl. 16

I. Inledning.

Ordet bäka (baka) användes endast om brödets tillredning och åsyftar så hela denna. vi har baka från oss nu (vi har bakat från oss nu). bak (bak).

Man hade två stora bak om året: höstbak (höstbak) och vårbak (vårbak). På sades man, att man höstbäka (höstbakade) och vårbäka (vårbakade). Man brukade baka en hel vecka i taget. Till de större högtiderna bakade man också, men i mindre omfattning.

Det var vanligt, att körrer (karlar) gräddade brödet.

Det bakas ännu allmänt hemma, men om man i någon gård köper bröd av bagare, så har man börjat

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934. ST. TUNA
DAL.
Frgl. 16

därmed de allra sista åren.

Gemensamt namn för allt arbete med brödet var bröfärd (brödfärden).

Allmänt

ar hä do fal tak
over huvum o bröfärd (vi har då väl tak över huvudet och brödfärden), kunde de säga, som hade jord själva ta ta av (att ta av).

ar a brödlösa (vi är brödlösa) betyder vi ha icke något bröd.

Talesätten 'bättre brödlös än rädlös' och 'små smulor är också bröd' äro kända i orten.

mäktbitn (maktbiten)
är den sista biten av brödet. Den måste man äta upp.

Förr fick man vara glad, om man hade det, så att man kunde äta bröd utan sögat (sovlet), d.v.s. bara bröd, ty även smöra (smöret) räknades till sovlet.

bröbit (brödbit), brösmiuka (brödsmula), bröskiva (brödskiwa), brökant (brödkant), bröstykke (brödstycke). Den första skivan av ett bröd kallades kätkant (kåtkant).

ta brö ur mun på dem (ta brödet ur munnen på dem, ta från dem deras möjligheter att skaffa sig uppehälle).

nybakat brö (nybakat bröd), föge brö (färskt bröd), sekt (segt), knöle (knalligt, d.v.s. hårt), hat (hårt), möt (mört), vast (vaset).

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934. ST TUNA
DAL.
Frgl. 16

mögkult (mögligt) bröd
var det farligt att äta. Sjens till
kreaturen fick man ge det.

Om mycket hårt bröd
sade man: hæ æ flinta (det är
flinta). På bröd var så hårt, att
det var en svart ränd (svart rand)
i det, sade man, att det var en stäh
^(stälrand)
ränd i brödet.

Om brödet hade klæ
höp (slagit ihop) i stället för rust
sp (jäst upp), sade man, att det var
skölut (skälligt).

Det yttre av brödet
kallades skörpa (skorpa).

III. Bakugnen och bakredskapen

Det finns ett par gamla järnhållar bevarade (i Bäck), som meddelaren kallade sökhållar (solhållar). Enligt sägner, påstås det, skulle dylika hållar ha placerats ute i det fria med stenar som underlag, varpå man eldat under dem och gräddat bröd ovanpå dem.

På de större gårdarna hade man bägsstuga, bägsstuga (bagarstuga) att baka i, under det att smäfstuge (smäfolket) bakade inne i stugan.

Äldre bakugnar ha icke haft egen rökutgång, utan röffen (röken) gick ut genom ugnsluckan. Senare fick man ugnar, i vilka rök-

gängen utgick från mitten av valvet och snett ut i skorstenen. Se fig. 1.

Numera låra bakugnar av den typ, finnas, som fig. 3 i frågelista 16 visar, i vilka draget reglerades med en ugnsten (ugnsten).

En båking (bakugn) bestod av följande delar: ugnsvötn (ugnsvotten), ugnsvälv (ugnsvälv), stikelskä (stikeldskålet), ugnshålet (ugnshålet), ugnslucka (ugnslucka), ugnsgima (ugnsgima), båljärn (båljärn). Stikeldskålet kallades också stikelsglugg (stikeldsglugg).

Förn lär man ha haft ett ugnsvälv (ugnsvälv) ^{fram-} för ugnshålet, numera finnes där en ugnslucka (ugnslucka).

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934, ST. TUNA
DAL.
Frgl. 16

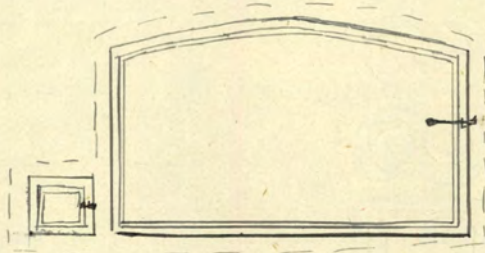
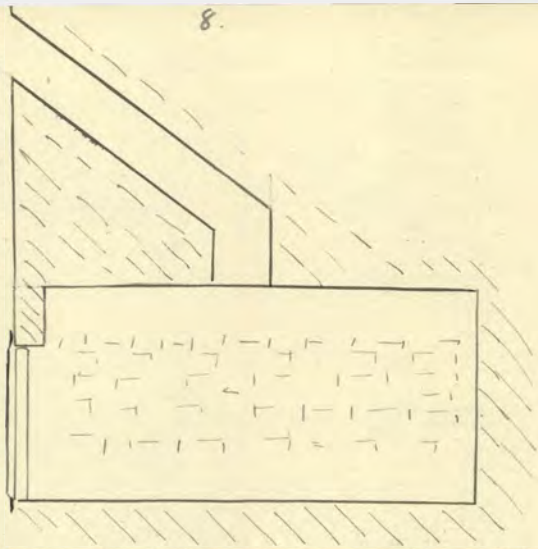


Fig. 1. Bakugn.

lucka). ^{av järn} Brädet hölls fast av en pinne (pinne), som man ställde på tvären mot detsamma.

Framför bakugnen fanns üngsgräva eller äskgräva (ugnsgräven, äskgraven). Där brukade man värm jölbär (värma jordbär) på köta (kolan).

Bakpå ugnen fanns en öppning, där man kunde lägga upp kläder och dylikt till tork. Lag öp a po üngen (lägg upp det på ugnen).

Modernare ugnar ha under botten en öppning, ~~under~~ i vilken man kan ēla (elda).

Kanten nedtill på rökfånget, vilken var så anordnad, att småre saker kunde placeras på den, eller

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934, ST. TUNA
DAL.
Frgl. 16

måjligen hela rökfånget kallades ugnshäla (ugnshällen). Numera kallas rökfånget episkupa (episkupa) eller kåpa (kåpa). Det ställe, där rökfånget slutade och kösten (skorstenen) började, kallades skruivan (skruven).

Man eldade med helst björkved (björkved) men även granved (granved). Den skulle vara hellög (hellång), men gränt spänta (gränt, d. v. s. fint, späntad). späntved (späntved) var fem kvarter (kvarter) lång.

[See kvarter var lika med tre fat (fat), vilket var lika med ungefär en met (meter).]

När man gjorde eld, lade man tvärträ (tvärträ) fram och

bak för varje varv. (VBRV).

Om lågorna slogs fram genom ugnöppningen, kunde man säga: lågan slår fram alltihopa (låg^{an} slår fram alltihopa, d. v. s. hela låg^{an} slår fram).

På brasan brunnit ut, slåg man kring glöda (slög kring glöden) med en fjäd (kåpp), eltön (eldtång) eller bakugnsspilun (bakugnsspila) av plåt. Ugnöppningen tafta man där-
efter tä (täppte till).

Senare öst sm ut glöda (öste dom ut glöden) med bakugnsspilan och klappa öp o ner (klappade upp och ner) för att fa böt askan (få bort askan). Man satte slutligen en björk-ruskväst (björkbruskväst) på ett ved-

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934. ST TUNA
DAL.
Frgl. 16

trä och säpa (sopade) ugnen.

För att prova tempera-
turen i ugnen kastade man in lite
sölt (salt). Om saltet hüpa (hoppade),
var ugnen varm. Saltet svölka (sväl-
kade).

lägsm t värmt (lagomt
varmt), spohët (uppåhett), ündahët
(underhett), spovärma (uppåvärme),
ündavärma (undervärme).

Om bakugnen blev köl
(kall), kölna (kallnade) under grädd-
ningen, eldade man med grädstikur
(gräddstickor) genom stickeldshålet.
stikēln (stickeldn) låg alltså vid den e-
na sidan av ugnen, men lågorna från
den slickade valvet, så att det blev
överel (övereld). Flade man en öpp-

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934, ST. TUNA
DAL.
Frgl. 16

ning under ugnsbotten, kunde man göra
ünderét (undereld).

'Järnbakugnar' (stekugnar)
fick man med de moderna spisar-
na på 1880-talet. De begagnas dock icke
vid andra än tillfälliga, mindre bak.

vöfæljen (våffeljärn)
och rånjen (rånjärn) funnos. De
voro av den vanliga fyrsidiga ty-
pen med långa skölmur (skalnor).
pånkakupäna (pannkakupanna),
plättpäna (plättpanna), münkpäna
(munkpanna), som var rund med
sju konkava hål, ett mitt i pannan
och de övriga omkring detta.

bäckbör (bakbord)

Landsmålsarkivet Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934. ST TUNA
DAL.

Fgl. 16

av den typ, som fig. 5 i frågelista 16 visar, men även utan sijur (sidor).

degtrög (degtråg) i olika storlekar. Se fig. 2.

På degen ställdes att jäsa, lät manden antingen stå ^möppen eller bredde en sæk (säck) överflen.

mjöta (mjölet) förvarades i säckar i bagarstugan eller i mjötlåvar i härbrä (härhärget).

För utkarvingen av brödet hade man en brökävat (brödkavel), knäfs bröskävat (knäckebröds-kavel).
Kärlarna voro helsvärva (helsvarvade).

Man skar av ~~brö~~ degen med en båkniv (bordskniv), eller med hända (händen).

Brödet fördes in i ugnen



Filun nr 1701.

Fig. 2. Degtråg, utom det längst till höger befintliga tråget, vilket är ett mjölktråg. Det största degtråget är 124 cm, det minsta 72 och mjölktråget 49 cm långt.

med en bröspil (brödspila) av trä och togs ut med en brödspila av järn. Brödspilan hade samma form som brödspaden & fig. 9 i frågelista 16.

Med håndspil (handspila) (se fig. 3) fördes brödet till den bröbräda (brödbräda, fig. 4), å vilken det skulle stä och jäsa.

Man hade bröpig (brödpigg), bröpick (brödpick) av vanlig rund sort att picka (picka) brödet med. Man kunde också picka med gäffel (gaffel). Limpor pickades med trästick (trästicka).

Bakbordet skrapades rent med en bordskniv. Det sopades med vingar (vingar).

För formades kakornas kanter med handen, senare fick man

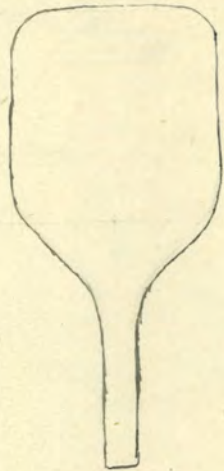


Fig. 3. Handspila.

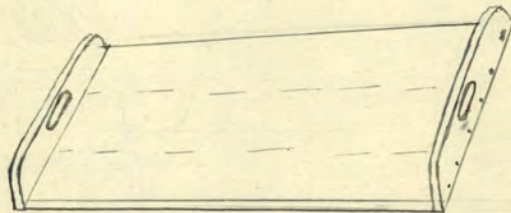


Fig. 4. Bräbräda.

brö^omöt (brödmätt). Hålet i kakan gjor-
des med brülk^ona (bullhornet), h^ona
(hornet). Så småningom fick man
brödmätt med fasttillande horn.

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934, ST. TUNA

DAL.

Frgl. 16

IV.

Varav bereddtes bröd?

De sädeslag, man bakade av, voro kägra (kärre) och rög (råg). kägmeöl (kärremjöl), rögmöl, römeöl (rågmjöl).

Den säd, som vid kastringen kom längst bort, det strästa (stridaste), användes till utsäde: särrög (sädesråg). Den säd, som kom därnäst, maldes till mjöl, och slutligen det slöma (slömma), slömsä (slömsäd), gavs åt kreaturen. Säd, som avsågs för brödberedning, kallades mald (mald).

drösan (dråsan) var okästa (okastad) säd.

sämsiktat mjöl (samsiktat mjöl), stärsktat (tälsiktat)

är lika med finsikta (finsiktat),
säduur (sådor) och kl₂ (kli) gavs
 åt svin och höns.

sämamåte (sammanmalet) är
 osiktat rågmjöl.

gröpte^(gröpe) åt svinen.

Kryddor: anis (anis), fänk₂h
 (fänköl), solt (salt), kardemummar
 (kardemumner), pummaransk₂h
 (pomme-ransskal).

vot (vört), misu (misu-vassla).

V. Dej och jäsning

dej (dej) bakade men
bröd av. pånkakusmet (pånkakusmet),
äggvröra (äggvröra). degu (degig). deg-
bit (degbit).

Kvällen före utbak-
ningen skulle man gor i deffen (göra
i degen). Den vätska, man satte till,
kallades degrvåttna (degrvattnet, i Bäck),
degspå (degspadet, i Åselby). Salt tillsattes,
när degspadet hölldes upp i tråg. Där-
efter satte man till lite mjöl och så
kryddorna.

deffen ses upp, över
(degen jäser upp, över).

På morgonen skulle
man gor spån (göra upp den (degen)).

Endast dricksiäst

även knödel
(knäda).

Landsmålsarkiver Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934. ST. TUNA
DAL.
Frgl. 16

(dricksjäst) användes. Den togs ur botten på drickstöna (drickstunnan).

Fästen kunde man få sip (fånska upp) med lite dricka.

prässjäst (Pressjätten) kom i bruk på 1880-talet.

Korstecken gjorde man i degen genom att trycka ned lillfingersidan av handen i den. Den äldre befolkningen vet icke, att det är korstecken, som göres.

Det var vanligt, att man gick till grammarna för att läsa (läna jäst).

läsninga (jäsningen).

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
J. Ejdestam 1934. ST. TUNA

DAL.

Frgl. 16

VI. Brödamnens behandling före gräddningen

Med bak ut deffen (baka ut degen) menades att arbeta upp den, så att den var färdig att delas i brödamnen.

Antalet personer, som deltog i gräddningen, var beroende av hushållets eller bakets storlek. Man brukade grädda.

Man tog ett mindre stycke i taget av degen och heredde det till brödamnen.

Kakorna gjordes ungefär så stora, som brödspilan var. Mjöl, som användes vid utbakningen, kallades bakmjöl (bakmjöl)

Om kakan fastnade på bordet, gjorde man loss den med en kniv.

Se även kapitlet om redskapen.

En brödkäku (brödkaka) hade rätsida (rätsida) och ävusida (avigsida).

Sedan man hade kavta ut (kavlat ut) och pika (pickat) kakan, jämna (jämnade) man kanten med handen, senare med brödmättet, och tog hål (tog hål) med hornet. Därefter satte man handspilan under kakan och förde den till brödbrådan. Hålet gjordes vanligen vid ena kanten.

Det blev sköruur (skovor) efter brödjämna (brödjämnena). Av dem bakade man en skörbiula (skorvulla), ävjötur (avskärdor) = skovor.

På limpor tråk man sinap, innan de skötas in i ugnen.

VII. Gräddningen.

Brödet togs från brödbräderna med brödspilan och fördes in i ugnen, där det fick stå, tills man ansåg det vara färdiggräddat. Tjockare brödsgräddning prövade man genom att stika in en trästika i det. gräda (grädda).

Bakugnarna voro av olika storlek. I de mindre gårdarna rymde ugnarna ~~blott~~ 6-10 kakor.

Brödet kunde vara bränt (bränt), svet (svett), äskut (askigt), skrynjst (skrynkigt) samt, om det var en degrand i det, stälut (stält).

Man gav alltid bakbröd (bakbröd) åt grannarna. Man bakade åt dem en fsökbulla (gäckbulla).

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

På brödet tagits ut ur ugnen, hängdes det antingen direkt på spett eller lades på brödbräder eller säckar för att kölna (kallna), svälka sig (swalka sig).

Brödet sopades med en visp (visp), vinge (vinge) eller gröntvaga (gröntvaga).

Brödet räknades i fsög (tyg). Man fick inte räkna ~~kallna~~ ^{kallna}, när man satte in dem i ugnen, ty om man gjorde det, skulle de släihop (släihop).

Brödet måste torkas i det rum, där det bakats.

Hällbrödet hängdes upp på brödspett (brödspett) i ~~taket~~ med rätrida mot rätrida. Brödspetten vilade på två isälar (hjällar, en isäla (hjälla)). Man kunde tala om ett fullt brödtäk (brödtäk).

Brödet förvarades i lärer
 (lärer i härbrä (härbäret)). Mycket
 bröd fick ligga närgrävt (nedgrävt)
 i räglån (räglären).

Brödet lades upp i brö-
körq (brödkörq), flatad eller av trä, eller
 direkt på bōrde (på bordet). Rättidän
 måste alltid vändas uppåt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
 J. Ejdestam 1934. ST. TUNA

DAL.

Frgl. 16

IX. Brödslagen och deras tillredning.

rågbröd (rågbröd).

hågebröd (havrebröd).

bländbröd (blandbröd av råg och havre).

siktbröd, siktkäkur (siktbröd, -kakor).

knäffbröd (knäckelbröd).

Misulimpor (misulimpor) av vassla.

vörtlimpor (vörtlimpor).

fräymjölkslimpor (kärnmjölkslimpor).

sirapslimpor (sirapslimpor).

limbæglimpor (lingbærslimpor).

Jordpäronsbröd (jordpäronsbröd)

av rågmjöl och potatis: Potatis kokades till hälften, skalades, kokades färdig, mosa-

" misu = vassla.

des sänder, blandades med rågmjöl,
fick stå och sötna (sötta) av sig själv.

glöggläfsur (glödgläfsor)
lillbulla (lillbulla) åt barnen.

käflbröd (kaffelbröd) av vétmjöl (vete-
mjöl).

saffransbröd (saffransbröd) till jul.

bullar (bullar) av olika form.

småbröd (småbröd): bruna o vita peppar-
käkur (bruna och vita pepparkakor).

begravningskringlor (begravningskring-
lor), stora kringlor.

hestbröd (hestbröd) av samre mjöl.

rån (rån), göran (godrån).

münkar (munkar).
pannkäkur (pannkakor), tjöcka
uñspannkäkur (ugnspannkakor).
vöflur (väfflor), plätar (plättar).
fläspannkäkur (fläspannkakor).

þéltbröð (pallbröd) gjordes av svinbröð
 (svinblod) som drygades ut med dricka
 (dricka (= svag)) eller ffægmiðk (kärn-
 mjölk) och rågmjöl. Torrades och förva-
 rades som vanligt mjukt bröd. Äts även
 färdigt med istafmer (isteremör). Kryd-
 dor till pallbröd voro mèram (mejram)
 och pepar (peppar).

Landsmålsarkivet, Uppsala 7489
 J. Ejdestam 1934, ST. TUNA
 DAL.

Frgl. 16

Folkminnen och talesätt.

Det måste vara lite mjöl kvar i träget till nästa bak, djäst blev man fattig.

Om en kaka vände sig eller vek sig i ugnen, skulle det komma någon, som var hungrig.

Om man har för lite mjöl på brödet, får man nåkuga (nak-na) ungar.

Tappade man bröd, så att rättsidan kom nedåt, blev det regn.

"Flär ska ni få se på andra bullar" lär inte vara ovanligt.

Brökvån (brödkvarn) kallades den, som var duktig att äta.

"Det här ger inte bröd," sa tiggarn, stog o tröskä.